

## FICHA TECNICA: *Bacalao con tomate*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con bacalao, añadiendo una salsa de tomate.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, intenso. Con aromas a verduras.

**Sabor:** Suave, intenso y ligeramente ácido.

**Color:** Oscuro. Rojo intenso.

**Textura:** Compacto con pequeñas laminas, tierna, con bastante salsa.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con bacalao, añadiendo una salsa con tomate. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola, calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Filete Bacalao (fogonero) PESCADO, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo) HARINA DE TRIGO GLUTEN, sal, azúcar. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA

**ALERGENOS: PESCADO, GLUTEN.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Bacalao con tomate casero.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Septiembre 2019**