



FICHA TÉCNICA DE PLATO

Edición: Diciembre 2021

Revisión: 0

GALO DE CURRAL DE VILA DE CRUCES GUISADO

Tipo dieta: Basal.

Temporada: Indiferente.

Elaboración culinaria resultado de dorar y guisar el "Galo de Curral" acompañado de patatas, pimientos asados y guisantes. Se sirve caliente.

Uso previsto: Consumo humano.

Población destino: Población en general, que no tenga restringido

INGREDIENTES: Galo de curral (54%), patata (conservante **sulfito** (E223)), cebolla, zanahoria, pimiento rojo, agua, castaña, guisante, aceite de oliva virgen, vino blanco (**sulfitos**), ajo, sal, vino tinto (**sulfitos**), coñac, pimienta negra y laurel.

ALÉRGENOS:



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Puede contener **trazas de gluten, lácteos y huevo.**

VALORES NUTRICIONALES:

	100g	%CDR
Valor energético (kcal)	152,60	7,6
Grasas (g)	7,31	10,4
Saturadas (g)	2,18	10,9
Insaturadas (g)	4,78	
Poliinsaturadas (g)	1,06	
Carbohidratos (g)	4,19	1,6
Azúcares (g)	1,47	1,6
Fibra alimentaria (g)	1,12	
Proteínas (g)	15,90	31,8
Sal (g)	1,04	17,3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: dorado.

Olor: característico del producto.

Sabor característico del producto: sabor tradicional.

Textura: blanda.



ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos: < 1,0E + 05 ufc/g

Coliformes totales: < 1,0E + 01 ufc/g

Escherichia coli: < 1,0 ufc/g

Listeria monocytogenes: ausencia PA/25g


Salmonella spp: ausencia/25g

Staphylococcus aureus: < 1,0E + 02 ufc/g

Clostridium sulfitorreductores: ausencia


ENVASADO: Envasado al vacío.

PRESENTACIÓN:

MARCA		
REF. ENVASE/ FORMATO	Cazuela de barro	Cazuela de barro
PESO NETO APROXIMADO	6,5 - 7kg (1 pieza)	4,5 - 5 kg (1/2 pieza)
DIMENSIÓN ENVASE	-	-
EMBALAJE	Caja cartón	Caja cartón
Nº ENVASES/ EMBALAJE	1	1
DIMENSIÓN EMBALAJE	43,5 x 27,5 x 12,5 cm	38 x 24,5 x 12,5 cm
CÓDIGO EAN	8436595072054	8436595072061

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar en refrigeración (entre 0º y 4º).

MODO DE EMPLEO: Retirar cazuela de barro de la bolsa y regenerar según cuadro. Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 24h.

FORMATO	Cazuela de barro
Regeneración	 Horno 190 °C Máx. 30 min

CADUCIDAD: 30 días desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.

ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:

- Denominación del producto.
- Marca.
- Lista de ingredientes.
- Información nutricional (por 100 g).
- Instrucciones de uso para el consumo.
- Fecha de caducidad .
- Condiciones de conservación.
- Contenido neto.
- Número de lote.
- Código EAN.
- Dirección y N.R.S fabricante.
- Teléfono atención al consumidor.