

PREPARADO de PATATA con CEBOLLA

bandeja 2,500 kg

INGREDIENTES

Patata (69%) (patata y antioxidante metabisulfito sódico), **aceite de girasol**, **cebolla confitada (14%)** (cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal, corrector de acidez ácido cítrico), **aceite de oliva virgen extra y sal**.


INFORMACIÓN ALERGÉNICA

Contiene sulfitos.

Puede contener trazas de gluten, crustáceos, pescado, huevo, soja, sésamo, apio, moluscos y leche.



PRESENTACIÓN COMERCIAL

Formato comercial	Bandeja
Material	Plástico PP
Código EAN 13	8436028965571
Unidades	- - -
Peso neto	2,5 kg
Fecha Consumo Preferente	18 meses
Condiciones Conservación	-18°C 
Condiciones Envasado	ultracongelado

MODO DE PREPARACIÓN

 MICROONDAS (M)
  HUEVOS (H)
  FUEGO DIRECTO (F)

M/1.- Agujerear el film del envase y descongelar durante 15 minutos o en refrigeración durante 24 horas. Calentar 3-4 minutos en el microondas.

H/2.- Batir los huevos y mezclar con el preparado y rectificar de sal.

F/3.- Cuajar al gusto en la sartén.

PRESENTACIÓN LOGÍSTICA

	CAJA 	PALET 	CONDICIONES DE TRANSPORTE
Material	Cartón	Madera	Tª inferior a -18°C
Dimensiones	350 x 265 x 100 mm	Europalet	
Unidades	2 bandejas	9 cajas / capa	
Peso neto	5 kg	variable según cantidad de capas	
Peso bruto	5,290 kg aprox.	variable según cantidad de capas	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	900 kJ / 217 kcal
Grasas	16,8 g
de las cuales saturadas	1,9 g
Hidratos de Carbono	14,3 g
de los cuales azúcares	1,1 g
Proteínas	1,3 g
Sal	0,9 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

(R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas Grupo B)

Recuento total aerobios mesófilos	< 10 ⁵ ufc/g
Enterobacteriaceas (lactosa positiva)	< 10 ² ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	ausencia/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia/25g