

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 |