

Ficha Técnica de Producto:
Cocido Montañés
Light

1. Denominación de venta y denominación comercial Comida preparada sometida a esterilización. **Cocido Montañés Light**

2. Descripción y modo de empleo Plato cocinado de la cocina tradicional de Cantabria, sometido a esterilización. Se compone de alubias blancas con berza de asa (berza característica de Cantabria) con productos de la matanza del cerdo; pancetas y costilla, chorizo y morcilla de arroz, tocino. Así como otras verduras y hortalizas. Envasado en frascos de vidrio y cerrados herméticamente al vacío con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Plato listo para su consumo previo calentamiento. Este puede realizarse de diferentes formas, aunque se aconseja el calentamiento en recipiente de 20 cm. de diámetro aprox. con 2 cucharadas soperas de agua. removiendo para su homogeneización y tapado a fuego lento con cuidado de que no se pegue. Es conveniente para una correcta degustación que todos sus componentes estén bien calientes. Admite más de 2 cucharadas de agua y sazonomiento con sal al gusto.

3. Códigos de producto y formatos - (070): Cocido montañés light 320 g

4. Composición cualitativa Alubia blanca de riñón (40%), compango (20%) [panceta. Morcilla de arroz (arroz, sangre, cebolla, manteca de cerdo, sal, especias naturales y tripa natural de vaca), chorizo (magro de cerdo, tocino de cerdo, pimentón, sal, ajo, especias naturales y tripa natural de cerdo)], berza de asa (14%), patatas, zanahoria, cebolla, ajo, aceite del oliva, pimentón, sal y agua.

Sin Alérgenos
 Exento de gluten
 No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. Características organolépticas Color: mezcla de los diferentes colores de sus ingredientes con predominio del pardo de la alubia cocinada y el verde de la berza. Olor característico a potaje con productos del cerdo. Textura espesa y sabor pronunciado de potaje y algo debido a la la pequeña cantidad de sal

6. Características físico - químicas pH 5,40- 6,00

7. Valor nutricional	por 100 g	Por porción: 320 g	% IR* por porción
	Valor energético	405 kJ 97 kcal	1302 kJ 310 kcal
Grasas	3,6 g	11,5 g	16
de las cuales saturadas	1,4 g	4,5 g	22
Hidratos de carbono	8,1 g	25,9 g	10
de los cuales azúcares	1,9 g	6,1 g	7
Fibra alimentaria	4,9 g	15,7 g	
Proteínas	5,7 g	18,2 g	36
sal	0,30 g	0,96 g	2

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal).

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas.

8. Características microbiológicas

Rto. Microorganismos aerobios a 30°C < 10ufc/g
 Rto. Aerobios esporulados < 10ufc/g
 Rto. Anaerobios esporulados y no esporulados < 10ufc/g

Aplicación de normas microbiológicas internas, para comidas preparadas sometidas a esterilización.

9. Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGSEAA. Vida útil: 2 años tras fecha de producción.

Fecha de consumo preferente y Lote:
 Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / L - n.º). Todo el conjunto compone el lote.

Condiciones de conservación:
 Mercancía en almacenamiento: en lugar seco y fresco, sin cambios bruscos de temperatura y sin exposición al sol.
 Mercancía en tránsito: en ambiente seco con productos similares de alimentación.

RGSEAA (Marca de salubridad): 26.07202/S