1. Denominación de venta y denominación comercial	Comida preparada sometida a esterilización. Cocido Montañés, 550g			
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) y con productos de la matanza del cerdo; panceta, chorizo, morcilla de arroz y 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.			
3. Códigos de producto y formatos	- (024): Cocido montañés 550 g			
4. Composición cualitativa	Ingredientes: Alubia blanca de riñón (37%), agua, compango (21%) [panceta, morcilla de arroz (arroz, cebolla, sangre manteca de cerdo, tocino de cerdo, sal, especias; envoltura: tripa natural de cerdo), chorizo (magro y papada de cerdo, pimentón, sal, ajo, especias; envoltura: tripa natural de cerdo) y tocino], berza de asa (14%), patatas, zanahoria, cebolla, aceite de oliva, sal, ajo y pimentón. No contiene 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.			
6. Características físico-químicas	pH	5,40 - 6,00		
6. Valor nutricional		por 100 g	por porción: 1/2 envase	% IR* por porción
			275 g	
Valor energético		634 kJ	1744 0	21
		152 kcal	418 0	
Grasas		8,9 g	24,4 0	35
de las cuales saturadas		3,6 g	10,0 0,0	50
Hidratos de carbono		11 g	29 0	11
de los cuales azúcares		1 g	2 0	2
Fibra alimentaria		2,6 g	7,0 0	
Proteínas		5,7 g	15,6 0	31
sal **		0,50 g	1,38 0	23
* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal).				
<i>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.</i>				
8. Características microbiológicas.	Rto. Microorganismos aerobios mesofilos	< 10ufc/g		
	Rto. Aerobios mesofilos 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			