Ficha Técnica de Producto:
Cocido
Montañés 950 g

- 1. Denominación de venta y denominación comercial** Comida preparada sometida a esterilización. **Cocido Montañés, 960g**
-
- 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 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 .

3. Códigos de producto y formatos - (014): Cocido montañés 960 g

4. Composición cualitativa Alubia blanca de riñón (38%), compango (24%): [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), tocino], agua, 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
Humedad	69,57 %
Cenizas	1,46 %

6. Valor nutricional		por 100 g	Por porción:	% IR* por porción
			320 g	
	Valor energético	638 kJ 153 kcal	2040 kJ 488 kcal	24
	Grasas	8,9 g	28,4 g	41
	de las cuales saturadas	3,6 g	11,6 g	58
	Hidratos de carbono	11 g	35 g	13
	de los cuales azúcares	1 g	2 g	2
	Fibra alimentaria	2,6 g	8,4 g	
	Proteínas	5,8 g	18,4 g	37
	Sal	0,50 g	1,60 g	27

* 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