

Ficha Técnica de Producto:
Cocido
Montañés 1.850 g

ft/003
F. Edic.: 15/05/06
Rev. nº 2 fecha 17/09/09
Página 1 de 1

1. Denominación de venta y denominación comercial

Comida preparada sometida a esterilización. **Cocido Montañés - 1850g**

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; pancetas y costilla, 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

- (003): Cocido montañés 1.850 g

4. Composición cualitativa

Alubia blanca de riñón (36%), 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) 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
Humedad	69,57 %
Cenizas	1,46 %

6. Valor nutricional

	por 100 g	Por porción: 308 g	% IR* por porción
Valor energético	624 kJ 150 kcal	1922 kJ 461 kcal	23
Grasas	8,7 g	26,7 g	38
de las cuales saturadas	3,5 g	10,9 g	55
Hidratos de carbono	11 g	32 g	12
de los cuales azúcares	1 g	2 g	2
Fibra alimentaria	2,5 g	7,8 g	
Proteínas	5,6 g	17,2 g	34
Sal	0,50 g	1,54 g	26

* 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 RGS.

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

Editado por:
María José Gómez Rosado
Responsable de Calidad
09/06/2023