

Olla ferroviaria de
Alubias rojas

1. Denominación de venta y denominación comercial	Comida preparada sometida a esterilización. Olla ferroviaria de alubias rojas				
2. Descripción y modo de empleo	Plato cocinado de la cocina tradicional , sometido a esterilización. Se compone de alubias rojas 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	- (007): Olla ferroviaria 550 g				
4. Composición cualitativa	Ingredientes: Alubia roja (48%), agua, 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, cebolla, patatas, aceite de oliva, sal, ajo, zanahoria 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 rojizo de la alubia cocinada. Olor característico a potaje con productos del cerdo. Textura espesa y sabor pronunciado de potaje.				
6. Características físico – químicas	pH		5,50 - 6,00		
7. Valor nutricional		por 100 g	por porción: 1/2 envase		% IR* por porción
			275 g		
	Valor energético	614 kJ 147 kcal	1689 kJ 405 kcal		20
	Grasas	8,8 g	24,3 g		35
	de las cuales saturadas	3,5 g	9,7 g		48
	Hidratos de carbono	10 g	28 g		11
	de los cuales azúcares	0 g	1 g		1
	Fibra alimentaria	2,9 g	8,1 g		
	Proteínas	5,6 g	15,3 g		31
	Sal **	0,40 g	1,10 g		18
* 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- nº). 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 Mercancía en tránsito: en ambiente seco con productos simiales de alimentación. RGSEAA (Marca de salubridad): 26.07202/S				