

CHIRIVÍAS ASADAS GLASEADAS CON MIEL

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Chirivías asadas glaseadas con miel

Cantidad: 1 kg.

INGREDIENTES

Chirivías (85%), Aceite de Palma, Rebozado (Agua, Harina de **TRIGO**, Sal), Miel (1%).

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	652 KJ / 158 Kcal
Grasas	12 g
de las cuales saturadas	5.6 g
Hidratos de carbono	9 g
de los cuales azúcares	4.8 g
Fibra	5.1 g
Proteínas	1.1 g
Sal	0.32 g

INSTRUCCIONES DE USO

Precalente el horno a 220°C y retire todo el envoltorio. Coloque las chirivías uniformemente en una bandeja para hornear y colóquela en la parte central del horno. COCINAR DURANTE 25-30 MINUTOS, hasta que estén crujientes. y doradas. A mitad de cocción dar la vuelta al producto para asegurar una cocción uniforme. Asegurar el producto está muy caliente antes de servir.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Nota
Bacillus Cereus (cfu/g o ml)	Mensual	<1000	1000	
Clostridium Perfringens (cfu/g o ml)	Mensual	<10	10	
Coliforms (cfu/g o ml)	Mensual	<1000	1000	
E. coli (cfu/g o ml)	Semanal	<10	10	
Listeria Monocytogenes	Diario	<100	100	
Mohos y Levadura (cfu/g o ml)	Mensual	<1000	1000	
Staphylococcus Aureus (cfu/g o ml)	Mensual	<100	100	
Recuento viable total (TVC) (cfu/g o ml)	Mensual	<100000	100000	

CONSERVACIÓN

Conservar congelado

EMBALAJE

Material de envase:	Papel/Polietileno
Altura del envase (mm):	360
Largo del envase (mm):	490
Peso/Volumen:	1 kg.
Código GTIN:	5000227501651