

Pescado blanco en salsa de judías verdes

Cod.

COMPOSICION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

Cantidad de referencia por ración: 100,00 g

Ingredientes	% Peso sobre plato	Alergias
limanda	58.310	% pescado.
judías verdes	10.930	%
cebollas	7.290	%
patatas	7.290	%
puerros	7.290	%
aceite de oliva	7.290	%
ajos	0.730	%
sal yodada	0.730	%
pimienta blanca molida	0.070	%
estragón	0.070	%

VALOR NUTRICIONAL (100)g

Valor Energetico:161.38 Kcal - Grasas: 8.42g - Hidratos de Carbono: 6.77g - Proteinas: 14.63g

Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i>	MICROORGANISMO	Plan de Tomas de Muestras(1)		Limites		Método analítico de referencia (3)	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25g (7)		EN/ISO 11290-1	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido

(1) n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M.

(7) Este criterio se aplica a los productos antes de que hayan abandonado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria cuando éste no pueda demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 cfu/g durante su vida útil. *L. monocytogenes* en alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *L. monocytogenes* antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los haya producido, cuando no pueda demostrar que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil:

- satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria,
- insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

NORMATIVA DE APLICACION

Reglamento (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los alimentos listos para su consumo.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, TRANSPORTE Y SERVICIO

- a) Comida refrigerada $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- b) Comida caliente: $\geq 65^{\circ}\text{C}$

TRATAMIENTO TERMICO

SOFRITO DE VERDURAS: fogones de gas 20 min a 170°C / filetes de pescado: horno 15 min a 100°C / SALSA: fogones de gas 60 min a ebullición.

Revisado por, Licenciada en Farmacia: Dna. M^a Luz Martínez Parralo.
Departamento de higiene y calidad
Firma

Aprobado por, D. José Benítez Garrido
Director Gerente
Firma