# FICHA TECNICA

CATERING LA CUCHARITA
Polígono El Palmar c/Astillero nº 11 y 13
El Puerto de Santa María - 11500 - Cádiz
N.I.F.: 31609509-B

## Crema de verduras

Cod. CC1775

### COMPOSICION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

Cantidad de referencia por ración: 300,00 g

| Ingredientes | % Peso sobre plato | | Alergias |
|---|---|---|---|
| patatas | 56.180 | % | |
| zanahorias | 11.240 | % | |
| judías verdes | 11.240 | % | |
| puerros | 7.020 | % | |
| calabacines | 5.620 | % | |
| agua de cocción | 5.620 | % | |
| aceite de oliva | 2.810 | % | |
| sal yodada | 0.280 | % | |

### VALOR NUTRICIONAL (100)g

Valor Energetico:102.81 Kcal - Grasas: 3.17g - Hidratos de Carbono: 14.91g - Proteinas: 3.66g

| *Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes* | *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 cfg/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 <=4ºC

b) Comida caliente: >=65ºC

### TRATAMIENTO TERMICO

Fogones de gas 75 min a ebullición.

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

Aprobado por, D. José Benítez Garrido
Director Gerente
Firma

Teléfono:956 854 547 Fax:956 543 764 Mail:info@lacucharitacatering.com