

kalci.hu, 8000 Székesfehérvár, József A.u.7.

ANYAGHÁNYAD-NYILVÁNTARTÓ LAP és TERMÉKLEÍRÁS

Babgulyás

Nyersanyag	Mennyiség (1 adagra)
Étolaj napraforgó	0.015 lit
Fokhagyma földes	0.001 kg
Lecsó natúr konzerv	0.020 kg
Liszt	0.012 kg
Marhalapocka	0.060 kg
Pirospaprika	0.002 kg
Só	0.003 kg
Tarkabab	0.060 kg
Vöröshagyma földes	0.030 kg

A termék nyomokban tartalmazhat adalékanyagot, aromát vagy enzimet!

A termék allergén anyagot tartalmaz: **glutént**

Általános leírás:

Kevés zsiradékban a hagymát üvegesre pirítjuk, tűzről levéve pirospaprikát adunk hozzá, elkeverjük és hideg vízzel felöntjük, beforraljuk, majd hozzá adjuk a jelleget adó anyagot és kevés vizet hozzá adva, rövid lében készre pároljuk, időközben sósszuk, fűszerezzük.

Tartósítási eljárás:

Az előállítás során használt tartósítási csíracsökkentési eljárások: A nyersanyagokat szakosítottan, jellegüknek megfelelő hőmérsékletű tárolóhelyeken tartjuk. (pl.: mirelit termékek - fagyasztótérben -18 °C alatt, hús, húskészítmények és tej, tejtermékek hűtőtérben +5 °C alatt)

Hőkezelési eljárás:

Elsődleges hőkezelés:

Főzés - olyan ételkészítési eljárás, amikor az élelmiszereket bő vízben vagy folyadékban forralásig hevítjük, majd folyamatosan biztosítva a közel 100 °C körüli hőmérsékletet, felpuhítjuk azokat.

Másodlagos hőkezelés:

Forgalmazás módja: Egyéni tárolóeszközben

Fogyaszthatósága: a gyártó a minőségét 6 napban határozza meg.

Felhasználás, fogyasztás:

A termék elkészülte után azonnali helyben történő fogyasztás, illetve későbbi fogyasztás esetén a fogyasztásig hűtőtérben (0 és +5 °C között) történő tárolás, fogyasztás előtt felforralás.

A felhasználásra kerülő anyagok minőségi követelményeit a MÉ és a MSZ előírásai tartalmazzák.

Egy adag ételben található átlagos tápanyagtartalom:

Energia: 2052.2 kJ / 490.9 kcal Fehérje: 30.26 g Zsír: 21.73 g amelyből telített zsírsav 3.87 g Transzszsírsav: 0 mg
Szénhidrát: 41.6 g ebből Cukor: 12.16 g Rost: 7.87 g Só: 0.21 g Kalcium: 0.07 g