

COM HEM D'INTERPRETAR LES INSTRUCCIONS D'ÚS DE L'ETIQUETA?

Els plats i les bases de cinquena gamma d'EUDEC requereixen un procés de regeneració abans de ser servits. el centre del producte.

Per saber com regenerar els nostres plats comprats a Serhs Food cal que ens fixem a l'apartat "instruccions d'ús" de l'etiqueta situat a la part esquerra superior. Allà hi trobem una combinació de lletres que ens indiquen quina és la manera de preparar el producte.

Les lletres no són excloents entre si i la majoria dels plats s'elaboren a partir de la combinació de dues o més lletres. A continuació, mostrem les possibles combinacions de les lletres:

- **V (Vapor):**Producte fresc regenerar a vapor 100°C/30-40min. Producte congelat regenerar 60 min.
- **S (Sec):**Traspasar producte a safata/gastrònom. Forn 250°C / 8-10min segons aspecte desitjat.
- **V + S (Vapor + Sec):**Producte fresc regenerar a vapor 100°C/30-40min. Producte congelat regenerar 60 min.
Traspasar producte a safata/gastrònom. Forn 250°C / 8-10min segons aspecte desitjat.
- **V + e (Vapor + escórrer):**Producte fresc regenerar a vapor 100°C/30-40min. Producte congelat regenerar 60 min. Obrir envàs i escórrer el líquid.
- **V + e + S (Vapor + escórrer + Sec):**Producte fresc regenerar de vapor a 100°C/30-40min. Producte congelat regenerar 60 min. Obrir envàs i escórrer el líquid. Traspasar producte a safata/gastrònom. Forn 250°C / 8-10min segons aspecte desitjat.
- **F (Fred):**Consumir en fred. Treure de la nevera 10 minuts abans del consum. Obriu l'envàs. Deixeu airejar abans de manipular. Emplatar, decorar al gust i servir.
- **V + h (Vapor + homogeneïtzar):**Producte fresc regenerar de vapor a 100°C/30-40min. Producte congelat regenerar 60 min. Obrir envàs i remenar el producte.
- **Sc (Sec curt):**Traspasar producte a safata/gastrònom. Forn 180°C/6-8min segons aspecte desitjat.
- **Vc (Vapor curt):**Traspasar producte a reixes/gastrònom amb forats. Forn vapor 100°C/6-8min segons aspecte desitjat.
- **e + S (Escórrer + Sec):**Obriu l'envàs i escorreu el líquid. Traspasar el producte a una safata/gastrònom. Posar al forn a 250°C i regenerar-la durant 8-10 minuts en funció de l'aspecte que es vol donar al producte. Treure del forn, emplatar, decorar al gust i servir.
- **V + a (Vapor + agitar):**Producte fresc regenerar a vapor 100°C/30-40min. Producte congelat regenerar 60 min. Agitar envàs abans de servir.
- **F + a (Fred + agitar):**Consumir en fred. Treure de la nevera 8-10 minuts abans del consum. Obriu l'envàs. Agitar o remoure abans de servir. Emplatar, decorar al gust i servir.
- **D + V + S (Descongelar + Vapor + Sec):**Descongeleu prèviament. Regenerar a vapor 100°C/30-40min. Traspasar a safata/gastrònom. Forn 250°C/8-10min segons aspecte desitjat.
- **V + h + S (Vapor + homogeneïtzar + Sec):**Producte fresc regenerar a vapor a 100°C/30-40 min. Producte congelat regenerar 60 min. Remenar el producte. Coure al forn a 250°C / 8-10 min. Emplatar.

PRODUCTE EUDEC EMPLATAT EN CALENT

Molt important que el forn estigui **sempre a la temperatura requerida i mode (Vapor/ Sec)** abans d'introduir el producte

No sondeu el producte per comprovar la temperatura a cada regeneració

Les barquetes per a una bona recirculació de l'aire/vapor es deuen **col·locar sense apilar a les reixetes del forn**. Amb això aconseguim una retermalització correcta i homogènia

Indicador	Tipus de forn	Manipulació
<p align="center">V “a VAPOR”</p> <p>Per a productes tals com guisats, cremes, etc. que no requereixen aparença de fornejat</p>	<p align="center">Forn Vapor preescalfat a 100°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Regenerar al vapor a 100 ° C durant 30-40 minuts (depenent de la càrrega del forn) directament a la barqueta sense obrir-la. ● En cas de producte congelat, no descongelar. Regenerar directament durant 50-60 minuts. ● Un cop retirem el producte del forn, mantenir el producte en calent sempre dins de l'envàs sense obrir fins al moment del servei. Amb això aconseguim una major seguretat alimentària i evitem oxidacions, evaporació, millorant la qualitat. Es recomana mantenir el mínim temps possible en calent, però es pot mantenir fins a 1h. ● Obrir l'envàs al moment del servei. Posar directament a Bany Maria o procedir a l'emplatat a una gastronorm o plat. ● Sempre que sigui possible mantenir el producte tapat al Bany Maria o plat de servei.
<p align="center">Vc “VAPOR Curt”</p> <p>Productes Congelats a granel (IQF), tals com, pasta, arròs i alguns peixos</p>	<p align="center">Forn Vapor preescalfat a 100°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Treure el producte congelat del seu envàs i traspasar-lo directament a una gastronorm perforada. ● Regenerar, sense tapar a 100 ° C vapor durant 6-8 minuts (depenent de la càrrega del forn) ● Treure el producte del forn, mantenir en calent i tapat fins al moment del servei. Aconseguim així, una més gran seguretat alimentària evitant, oxidacions i evaporació, millorant la qualitat. ● Recomanem mantenir el mínim temps possible en calent, però es pot mantenir fins a 30 minuts.

<p>S “en SEC”</p> <p>Productes de petit mida o de poc gruix que requereixen aparença de fornejat, planxa, etc.</p>	<p>Forn convecció preescalfat a 250°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Treure el producte de l'envàs i traspasar-lo a una gastronorm. ● Regenerar a 250°C en sec de 8-10 minuts (depenent de la càrrega del forn) ● Un cop retirem el producte del forn mantenir el producte a calent tapat fins al moment del servei. ● Es recomana mantenir el mínim temps possible en calent, però es pot mantenir fins a 30 minuts.
<p>V+S</p> <p>El producte ha de presentar un aspecte gratinat, rostít, brasejat, enfornat oa la planxa)</p>	<p>Forn Vapor preescalfat a 100°C</p> <p>I Forn de convecció preescalfat a 250°C</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Regenerar al vapor a 100 ° C durant 30-40 minuts (depenent de la càrrega del forn) directament a la barqueta sense obrir-la. ● Un cop retirem el producte del forn mantenir el producte en calent sempre tapat fins a 10 minuts abans del servei. ● Treure el producte de l'envàs i traspasar-lo a una gastronorma. ● Regenerar a 250°C en sec de 8-10 minuts (depenent de la càrrega del forn) ● Treure del forn i servir.

<p align="center">PRODUCTE EUDEC FRED</p>	
<p align="center">Indicador</p>	<p align="center">Manipulació</p>
<p align="center">F “en FRED”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Són productes per consumir en fred, per tant, només cal treure el producte del frigorífic 10 minuts abans del servei, per tal d'aconseguir la temperatura adequada per al seu bon consum. ● Obrir l'envàs ● Emplatar i/o decorar.
<p align="center">PRODUCTE EUDEC INSTRUCCIONS COMPLEMENTÀRIES</p>	
<p align="center">Indicador</p>	<p align="center">Manipulació</p>
<p align="center">Qualsevol lletra majúscula “V, S, F” + e “Escórrer”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Funció d'escórrer el líquid sobrant del producte. ● Per a productes V, primer regenerar i just abans de servir obrir una mica l'envàs i escórrer el líquid sobrant.

	<ul style="list-style-type: none"> • Per a productes S, escórrer el líquid sobrant abans de posar-lo a la gastronorm per a la regeneració. • Per a productes F, escórrer el líquid sobrant abans de posar-lo a la gastronorm per a la presentació i el servei.
<p>Qualsevol lletra majúscula "V, F" + h</p> <p>"Homogenitzar"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funció de varillar o remoure per homogeneïtzar el producte. • Per a productes V, primer regenerar i just abans de servir, obrir i barillar o remoure. • Per a productes F, just abans de servir, obrir i barillar o remoure.

CONSIDERACIONS A LES CADUCITATS:

- Les barquetes o bosses que un cop retermalitzades no s'hagin obertes ni punxats i que no superin més de 3,5 hores de trencament de la cadena de fred (temps de retermalització + temps de manteniment en calent) es poden abatre de temperatura. aconseguir en menys de 3h que el producte envasat arribi a una temperatura no superior als 8°C. Així, el producte manté una caducitat igual a la meitat dels dies que li quedava de caducitat original marcada a l'etiqueta, amb un màxim de 10 dies.
- Cal identificar cada envàs a la cambra frigorífica preferiblement amb un retolador permanent. A l'envàs de forma visible cal anotar la data del procés d'abatiment de temperatura seguit del signe "/" i la nova data de caducitat. (XX-XX/ZZ-ZZ).
- Les barquetes i/o bosses obertes sense retermalitzar, sempre que no hagin estat exposades per al servei, tindran una caducitat de 4 dies a la nevera. Com qualsevol producte ha d'estar protegit, tapat.
- Els olis un cop oberts, si es mantenen en refrigerat i tapats, mantenen la caducitat original indicada a l'etiqueta.