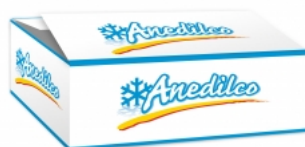


Vieira rellena Premium

Cod. Producto
29931



Información de Venta:

Unidad de Venta:	14 unidades	Presentación:	14 unidades	Formato:	14 unidades
EAN 14 Máster:	18436044487252	EAN 13 Envase:	X	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Relleno (60+/-5%)(carne de VIEIRA (28+/-3%) (MOLUSCO), MERLUZA (PESCADO), cebolla, MANTEQUILLA, harina de TRIGO, agua, vino blanco (mosto de uva blanca, conservador METABISULFITO potásico), ajo, sal, perejil, pimienta negra), concha de vieira, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura).

Alérgenos:

Contiene leche, pescado, cereales con gluten (trigo), sulfitos y moluscos. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos secos de cáscara (nueces, avellanas y pistachos), huevo, crustáceos y soja.

Elaborado en España

Peso Pieza: 150 +/-20 g

Modo de Empleo:

Horno: Precalentar a 200°C y sin descongelar, hornear durante 15 - 17 minutos.

Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, cocción (PCC2), enfriamiento, dosificado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC3), paletizado, almacenamiento

Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE1829/2003 y 1830/2003

Producto no Irradiado

Todos los envases de este producto han sido pasados por el detector de metales utilizando como testigos de verificación Férrico 2 mm, No Férrico 3 mm y 4'5 mm inoxidable

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Vieira rellena Premium



Cod. Producto
29931

Información Nutricional (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
697 kJ---166 kcal	10.6 g	13 g	8 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.31 g	1.1 g	< 1 g	

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
240	15	16	80 x 120	436.8 Kg	180 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
VACIO			X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja auto anedilco	300 x 200 x 110 mm	160 g	1.820 Kg

Tabla de Control de Alérgenos:

Constituyendo	Presente en el Producto	Presente en el mismo establecimiento de fabricación
El cacahuete o sus derivados, por ejemplo fragmentos, proteína en aceite, manteca, harina de cacahuete		
Frutos secos de cáscara es decir, almendras(Amygdalus communis L.), avellanas(Corylus avellana), nueces (de nogal)(Junglas regia),anacardos (Anacardium occidentale), pacanas, castañas de para (Bertholletia excelsa), pistachos,(Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		X
Las semillas de sésamo o sus derivados a base de granos de sésamo, por ejemplo, pasta, aceite, etc.		
La leche o sus derivados, por ejemplo Lactosa,caseina,polvo,etc	X	
Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteínas de huevo y productos a base de huevo.		X
El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteínas y productos a base de pescado	X	
Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...		X
La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteínas y productos derivados.		X
Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
Apio y derivados		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	X	
Mostaza o sus derivados		
Altramuces y productos a base de altramuces.		
Moluscos (incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados...) y productos a base de moluscos	X	

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Vieira rellena Premium



Cod. Producto
29931

Información Microbiológica (Reg 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=100, M=1000 ufc/g	m=10, M=100 ufc/g	Ausencia / 25 g	< 100 ufc/g

Información Química (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos	Cadmio	Dioxinas	Melamina	Mercurio	PCBs	Plomo
2,0 µg/ kg peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco	4,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	0,50 mg/kg peso fresco	8,0 pg/g peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Dorado característico de la masa, relleno naranja intenso

Sabor:

Intenso a bogavante

Olor:

Aroma intenso a bogavante

Textura:

Crepe suave y firme. Relleno cremoso

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es