

Rabines Cocidos

Cod. Producto
59146



Información de Venta:

Unidad de Venta:	5 kg	Presentación:	10 x 500 g	Formato:	500 g
EAN 14 Máster:	18411530591460	EAN 13 Envase:	8411530591463	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Rabines de cerdo, agua, sal, aroma, vegetales deshidratados (remolacha en polvo, cebolla), antioxidante E-301, azúcar, conservador E-250, especias.

Alérgenos:

Elaborado en una fábrica que trabaja con leche, huevo, pescado, crustáceos, soja, cereales con gluten, sulfitos y moluscos.

Origen: España

Modo de Empleo:

Descongelar en frigorífico el día anterior. Freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 3-4 minutos. Escurrir y sazonar.

Conservación / vida útil:

En frigorífico: 24 horas. En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, cocción (PCC2), porcionado, termoformado, 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 3 mm, No Férrico 4 mm y 5'5 mm inoxidable

Información Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) :

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
715 kJ---177 kcal	10.5 g	0.2 g	14.6 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
4.23 g	4.7 g	0.1 g	

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Rabines Cocidos

Cod. Producto

59146



Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
99	11	9	80 x 120 cm	495 kg	180 cm

Información Envase primario:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Envase vacio carnicos	24.5 x 16.5 cm	8.4 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
MASTER HIGIENIZADO AZUL NUEVO	385*255*150mm	278 g	5 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		
Los granos de sesamo o sus derivados a bases de granos de sesamos, como 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		
dioxido de azufre 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

Informacion Microbiologica (Reglamento 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=1000, M=10000 ufc/g	m=10, M=100 ufc/g	No detectado / 25 g	< 100 ufc/g

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Rabines Cocidos

Cod. Producto
59146



Contaminantes (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos
5,0 µg/ kg peso fresco

Melamina
2.5ppm

Información organoléptica:

Color:

Rojo oscuro-granate del magro y blanco del tocino.

Sabor:

Característico carne de cerdo frita.

Olor:

Característico carne de cerdo frita.

Textura:

Exterior crujiente manteniendo la textura tierna y jugosa de la grasa.

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es