

Langostino en tempura **ultracongelado**

Cod. Producto
28031



Información de Venta:

Unidad de Venta:	2 kg	Presentación:	2 kg	Formato:	2 kg
EAN 14 Máster:	18411530280319	EAN 13 Envase:	-	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Colas de **langostinos** 60% (conservante **metabisulfito** sódico, sal), tempura 40% (agua, harina de **trigo**, harina de maíz, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), potenciador del sabor glutamato monosódico, levadura, almidón, espesante E412, aroma (contiene **pescado** y **crustáceos**)).

Alérgenos:

Contiene pescado, crustáceos, cereales con gluten y sulfitos. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos secos de cáscara, leche, huevo, soja, apio y moluscos.

Origen: España

Piezas/Kg: 70 - 80

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 2-3 minutos hasta que estén bien dorados.



Conservación:

En congelador a -18°C : 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, tempura, fritura (PCC2), 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 2'5 mm, No Férrico 2'5 mm y 3mm inoxidable

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Langostino en tempura **ultracongelado**



Cod. Producto
28031

Carecterísticas de Productos del Mar:

Especie: Penaeus spp

Información Nutricional (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
1135 kJ---271 kcal	8.5 g	26.8 g	14.7 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
1.23 g	1.6 g	0.4 g	

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
204	17	12	80 x 120	408 kg	173 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bolsa Plastico 54 x 47	48 x 33,5 cm	8 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja langostino en tempura	322 x 205 x 93 mm	170 g	2 kg

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Langostino en tempura **ultracongelado**

Cod. Producto
28031



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(<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas(<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal)(<i>Junglas regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas, castañas de para (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos, (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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, caseína, 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		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	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

Información Microbiológica (Reg 2073/2005):

Coliformes Totales
m=100, M=1000 ufc/g

Escherichia Coli
m=10, M=100 ufc/g

Salmonella spp
Ausencia / 25 g

Listeria monocytogenes
< 100 ufc/g

Información Química (Reglamento 1831/2003):

Benzopirenos	Cadmio	Dioxinas	Melamina	Mercurio	PCBs	Plomo
5,0 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

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Langostino en tempura **ultracongelado**

Cod. Producto
28031



Información organoléptica:

Color:

Dorado típico del producto

Sabor:

A langostino en tempura

Olor:

A langostino

Textura:

Firme y crujiente

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es