

Vieira rellena con langostinos

Referencia: 10363-0

NRSI: 26.017846/TE

Cod. Producto

10363

COCINArte



Información de Venta:

Unidad de Venta:	14 Unidades	Presentación:	14 Unidades	Formato:	14 Unidades
EAN 14 Máster:	18411530653694	EAN 13 Envase:	8411530653697	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Relleno (cebolla, agua, VIEIRA (MOLUSCO)(14+/-2%), LANGOSTINO (10+/-5%) (CRUSTÁCEO, sal estabilizantes (E-450, E-451 y E-339), conservador METABISULFITO sódico), cola de GAMBA (CRUSTÁCEO, agua, estabilizantes (E-451, E-452), antioxidante METABISULFITO de sodio), aceite de girasol, harina de TRIGO, champiñón, LECHE en polvo, caldo deshidratado de PESCADO y MARISCO (sal, extractos de PESCADO y MARISCO, maltodextrina, vegetales deshidratados (cebolla, tomate, pimentón), aroma de PESCADO), sal, MANTEQUILLA, brandy (agua, alcohol, aromas), pimienta negra), QUESO emmental, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura).

Los aditivos y orígenes de los productos del mar pueden sufrir modificaciones de unos lotes a otros en función de la disponibilidad. El etiquetado del producto SIEMPRE será fiel a la realidad de las materias primas usadas en cada lote.

Alérgenos:

Contiene leche, pescado, crustáceos, cereales con gluten, sulfitos y moluscos. Puede contener trazas de frutos de cáscara, huevo y soja.

Elaborado en España

Peso Pieza: 110+/-10 g de relleno (160 +/- 20 g con concha)

Modo de Empleo:

Horno: Precalentar a 180°C y sin descongelar, retirar el envase y hornear durante 13 - 16 minutos.

Conservación / vida útil:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción, acondicionamiento, cocción (PCC1), enfriamiento, dosificado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), 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 con langostinos

Cod. Producto
10363

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

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
372 kJ---90 kcal	5,5 g	6,7 g	4,4 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0,27 g	1,5 g	0,9 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	504 Kg	180 cm

Información Envase primario:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bobina fina; Flow Pack	13 x 15 x 3 cm	5 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja auto anonima	300 x 200x 110 mm	150 g	2.1 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
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	

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Vieira rellena con langostinos

COCINA *Arte*

Cod. Producto
10363

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

Contaminantes (REGLAMENTO (UE) 2023/915):

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

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es