

## Vieira rellena con buey de mar

Referencia: 10471-1

NRSI: 26.017846/TE

Concha de vieira rellena con vieira y buey de mar ultracongelada

Cod. Producto  
10471

Código Taric

**COCINA** *Arte*



### Información de Venta:

<b>Peso neto caja:</b>	14 unidades	<b>Unidades máster:</b>	14 unidades	<b>Peso neto unidad:</b>	14 unidades
<b>EAN 14 Máster:</b>	18411530663464	<b>EAN 13 Envase:</b>	8411530663467	<b>Punto Verde:</b>	No

### Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

#### Ingredientes:

Relleno (agua, MERLUZA (PESCADO), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez E330), carne de BUEY DE MAR (18+/-5%)(CRUSTÁCEO), VIEIRA (11+/-3%)(MOLUSCO), MANTEQUILLA (LECHE), harina de TRIGO, vino blanco (mosto de uvas, contiene SULFITOS), aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, caldo deshidratado de pescado y marisco (sal, extractos de PESCADO y MARISCOS, maltodextrina, vegetales deshidratados (cebolla, tomate, pimentón), aroma de PESCADO), perejil), QUESO emmental (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano).

#### Alérgenos:

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

#### Elaborado en España

#### Producto NO listo para el consumo

**Peso Pieza:** 150+/-20 g con concha (110+/-10 g de relleno)

#### Modo de Empleo:

Horno: Precalentar a 180°C y sin descongelar, retirar el envase y hornear durante 12 - 15 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

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

## Vieira rellena con buey de mar

Cod. Producto  
10471

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

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



Información Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011)	100g	% IR*
Valor Energético	619 kJ --- 195 kcal	10
Grasas	11 g	16
Grasa Saturada	4,6 g	23
Hidratos de Carbono	6,1 g	2
Azúcares	1,6 g	2
Proteínas	8,0 g	16
Sal	0,14 g	2

### Datos logísticos:

#### Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Neto Palet (Sin madera)
240	15	16	80 x 120	504 Kg
Peso Bruto Palet (Sin madera)	Altura Palet (incluye palet)			
556.8 Kg	180 cm			

#### Información Envase primario:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Peso Bruto Envase:
Bobina fina; Flow Pack	13 x 15 x 3 cm	5 g	155 g

#### Información Envase secundario:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:	Peso Bruto Máster:
Caja auto anonima	300 x 200x 110 mm	150 g	2.1 Kg	2,32 Kg



Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

## Vieira rellena con buey de mar

Cod. Producto  
10471

### Tabla de Control de Alérgenos (Reglamento 1169/2011):

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
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 SO <sub>2</sub>	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

### 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](mailto:calidad@pcs.es)