

Piruleta de Langostino Marinado

Referencia: 29252-3

NRSI: 26.13122/V

Cod. Producto
29252

Información de Venta:

Unidad de Venta:	2 kg	Presentación:	2 kg	Formato:	2 kg
EAN 14 Máster:	18411530292527	EAN 13 Envase:	8411530292520	Punto Verde:	No

Información del Producto:

Ingredientes:

Langostino vannamei 94,5% (*Penaeus vannamei*) (sal), marinado 5,5% (azúcar, sal, glucosa, ajo, perejil, espesante goma xantana, almidón modificado de maíz, pimienta blanca)

Alérgenos:

Contiene crustáceos. Elaborado en una fábrica que trabaja con leche, soja y moluscos.

Origen: España

Peso Pieza: 18 g ± 2 g

Modo de Empleo:

- Freidora: Sin descongelar, freír de 1 a 2 minutos en abundante aceite caliente (180°C).
- Plancha: sin descongelar, cocinar durante 2-3 minutos por cada lado hasta conseguir el punto deseado.
- Horno: Calentar el horno a 190°C y sin descongelar, hornear 6 minutos por cada lado sobre una bandeja previamente untada de aceite.

Conservación:

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

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

Información Nutricional:

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
72 kcal / 100 g - 303 kJ / 100 g	13,94 g	1,48 g	1,11 g

Piruleta de Langostino Marinado

Cod. Producto
29252



Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet: 192 Capas Palet: 16 Base Palet: 12 Formato Palet: 80 x 120 cm Peso Palet: 384 kg

Información Envase:

Descripción Envase: Medidas Envase: Peso Envase (Vacio): Envase apto para uso alimentario
Caja miniaturas Deleita 290 x 250 x 100 mm 190 g X

Información Máster:

Descripción Máster: Medidas Máster: Peso Máster (Vacio): Peso Máster:
Caja miniaturas deleita sin master -- -- 2 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 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		
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.		
El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteínas y productos a base de pescado		
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		
Apio y derivados		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		
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

Piruleta de Langostino Marinado



Cod. Producto
29252

Información Microbiológica:

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
n=5, c=2, m=10E+03, M=10E+04 ufc/g	n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g	n=5, c=0, Ausencia / 25 g	n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g

Información Química (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos	Cadmio	Dioxinas	Mercurio	Plomo
5,0 µg/ kg peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco	4,0 pg/g peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Rosado

Sabor:

Especiado, típico del marinado

Olor:

característico del producto

Textura:

Firme