

Queso en tempura

Cod. Producto
29363



congelados
pascual



Información de Venta:

Unidad de Venta:	3 Kg	Presentación:	10 x 300 g	Formato:	300 g
EAN 14 Máster:	18411530293630	EAN 13 Envase:	8411530293633	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Queso fresco 72% (**leche** de cabra pasteurizada, sal, cuajo), tempura 28% (agua, harina de **trigo**, harina de maíz, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), potenciador del sabor glutamato monosódico).

Alérgenos:

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

Origen: España

Peso Pieza: 14 g ± 2 g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que esté bien dorado.
Horno: Precalentar a 210°C y, sin descongelar, hornear durante 12 minutos. Recomendamos untar previamente la bandeja con aceite.

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

Queso en tempura

Cod. Producto
29363



Información Nutricional (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
293 kcal/100 g -- 1200 kJ/100 g	15,13 g	8,6 g	21,96 g
Sal	Fibra Alimentaria	Grasa Saturada	Azúcares
2 g	< 0.1 g	10 g	1.6 g

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
176	11	16	80 x 120	528 kg	175 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
BOBINA CONGELADOS PASCUAL	240 x 220 mm	7.5 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Máster:
Caja cárnicos pequeña anónima	290*190*145 mm	167 g	3 kg

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es



Queso en tempura

Cod. Producto
29363



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=10, M=100 ufc/g

Escherichia Coli
Ausencia / 1 g

Salmonella spp
Ausencia / 25 g

Listeria monocytogenes
Ausencia / 25 g

Información Química (Reglamento 1881/2006):

Aflatoxinas
0,0050 µg/ kg peso fresco

Dioxinas
3,0 pg/g peso fresco

PCBs
6,0 pg/g peso fresco

Plomo
0,02 mg/kg peso fresco

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es



Queso en tempura

Cod. Producto
29363



Información organoléptica:

Color:

Dorado por fuera.

Sabor:

Característico de queso fresco.

Olor:

Característico de queso fresco.

Textura:

Firme.

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

