

Queso camembert empanado

Referencia: 10376-1
NRSI: 26.03616/V

cocinaArte

Cod. Producto
10376



Información de Venta:

Peso neto unidad:	2 Kg	Unidades máster:	8 x 250 g	Peso neto caja:	250 g
EAN 14 Máster:	18411530653878	EAN 13 Envase:	8411530653871	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Queso camembert (60+/-5%)(LECHE pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo), empanado (40+/-5%)(harina de TRIGO, almidón de maíz, aceite de girasol, agua, sal, levadura, estabilizador E-461, espesante E-412).

Alérgenos:

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

Elaborado en España

Peso Pieza: 50+/-4 g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír durante 4-5 minutos en abundante aceite (180°C), reposar 2-3 minutos después de freír.

Horno: Precalentar el horno a 200°C y, sin descongelar, hornear durante 10-12 minutos (5-6 minutos por cada lado), dejar reposar 3 minutos y servir. Recomendamos untar previamente la bandeja con aceite.

Conservación / vida útil:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

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

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Queso camembert empanado

COCINArte

Cod. Producto
10376

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

Informacion Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011)	100g	% IR*
Valor Energético	1345 kJ --- 323 kcal	16
Grasas	24 g	34
Grasa Saturada	14 g	70
Hidratos de Carbono	14 g	5
Azúcares	3 g	3
Proteínas	13 g	26
Sal	1.46 g	24

Peso neto caja:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
176	11	16	80 x 120 cm	352 Kg	175 cm

Información Envase primario:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacío):	Envase apto para uso alimentario
Bobina Cocinarte	A220 x P190 x Al45 mm	6 g	

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacío):	Peso Neto Máster:
Master anonimo pequeño	290 x 190 x 145 mm	145 g	2 Kg

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Queso camembert empanado

COCINA *Arte*

Cod. Producto
10376

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
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, 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		
dioxido de azufre 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 (Reglamento 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=10, M=100 ufc/g	Ausencia / 1 g	No detectado / 25 g	No detectado / 25 g

Contaminantes (REGLAMENTO (UE) 2023/915):

Aflatoxinas	Dioxinas	Melamina	PCBs	Plomo
0,0050 µg/ kg peso fresco	3,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	6,0 pg/g peso fresco	0,02 mg/kg peso fresco

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Queso camembert empanado

COCINArte

Cod. Producto
10376

Información organoléptica:

Color:

Dorado del empanado

Sabor:

A queso camembert empanado

Olor:

Característico del producto

Textura:

Crujiente el empanado y cremoso el queso

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es