

CONGELADOS CONHELAND, S.L.

P.I.FRIDEX, C/4, PARCELA 68-69 41500 – ALCALA DE GUADAIRA (SEVILLA)

administracion@congelados conheland.es

SALPICON DE MARISCO EXTRA - Ultracongelado



GRUPO: SALPICONES Y ENSALADAS Comida preparada

Cod. Producto **006750**

| Ingredientes | GAMBAS cocidas (Parapenaeopsis stylifera), SURIMI (PESCADO, CLARA DE HUEVO en polvo, estabilizadores E-420, E-450, E-451), ALMIDON DE TRIGO (gluten), almidón de maíz, almidón de tapioca, PROTEINA DE SOJA, ACEITE DE SOJA, HARIANA DE TRIGO (gluten), azúcar, sal, EXTRACTO DE CANGREJO (crustáceos), potenciador del sabor e-621, vino de arroz, AROMA DE CANGREJO (crustáceos), colorantes e-120, e-170), Cebollita perla, rodaja de REJO cocida (Dosidicus gigas), Carne de MEJILLÓN (Mytilus galloprovincialis), pimiento verde y pimiento rojo | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--|
| Peso Neto | 5 Kg. | | | |
| Descripción del producto | Este producto se elabora a partir de ingredientes congelados por sistema IQF para conseguir una calidad óptima. | | | |
| Marca comercial | CONEL (Propiedad de Congelados Conheland, S.L.) | | | |
| Lote | Consta de 6 dígitos numéricos con el formato dd.mm.aa., que corresponden con el día, mes y año de envasado. | | | |
| Fecha de consumo preferente | Si el producto se mantiene en su envase original y con las condiciones de almacenamiento descritas, su consumo preferente es el indicado en el etiquetado. | | | |
| Vida útil del producto | 18 meses a partir de la fecha de envasado | | | |
| Conservación | Mantener a temperatura ≤ -18 | | | |
| Modo de Empleo | Descongelar y aderezar al gusto. Una vez descongelado no volver a congelar | | | |
| Glaseo | Sin glaseo. | | | |
| Forma de presentación | Envase: Bolsa de plástico de 5 kg Embalaje: caja de cartón ondulado Posibilidad de otros formatos | | | |
| Alérgenos | Contiene SULFITOS , PESCADO , CRUSTÁCEOS , MOLUSCOS Y GLUTEN . Producto no apto para celíacos. | | | |
| Criterios físicos | Ausencia de metales y/o cuerpos extraños | | | |
| Criterios microbiológicos | Según Reglamento 2073/2005 E.Coli Estafilococos coagulasa + | | | |



CONGELADOS CONHELAND, S.L.

P.I.FRIDEX, C/4, PARCELA 68-69 41500 – ALCALA DE GUADAIRA (SEVILLA)

administracion@congeladosconheland.es

Criterios Químicos

- Cumple con el Reglamento 396/ 2005 relativo a límites máx. de residuos de plaguicidas
- Cumple con el Reglamento 1881/ 2006 por el que se fija el contenido máx. de determinados contaminantes en los productos alimenticios (plomo y cadmio)
- Cumple con el Reglamento 1935/ 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Salpicón de Marisco Extra ultracongelado
- Ingredientes
- Peso neto: 5 Kg
- Lote: dd. mm.aa
- Listo para servir
- Listo para servii
- Información nutricional
- Consumir preferentemente antes del: dd. mm.aa (18 meses tras la fecha de envasado)

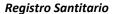
ES

26.098857/GR

Mantener a temperatura ≤ - 18ºC. Una vez descongelado no volver a congelar

Congelados Conheland S.L.

Pol. Ind. Frídex P 68-69, 41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla). 958 98 45 11



Etiquetado

26.09885/GR

| Descripción del embalaje | Medida embalaje | Formato palé | Cajas/ palé | Kg/ palé |
|--------------------------|-----------------|--------------|-------------|----------|
| | 35x25,5x13,5 | 80x120 | 126 | 630 |
| | Base palé | Altura palé | Peso master | |
| | 9 cajas | 14 cajas | 5 kg. | |
| Descripción del envase | Medidas | Material | Peso envase | |
| Bolsa plástico | 72X52 | Plástico | 15 gr. | |
| Caja | 35x25,5x13,5 | Cartón | 220 gr. | |

INFORMACION NUTRICIONAL (POR 100 GRS.)

| Valor energético | 206 kj/49 kcal | |
|-------------------------|----------------|--|
| Grasas | 0,6 gr | |
| Ácidos grasos saturados | 0,1 gr | |
| Hidratos de carbono | 4 gr | |
| Azúcares | 1,4 gr | |
| Fibra alimentaria | 0,4 gr | |
| Proteínas | 6,7 gr | |
| Sal | 0,8 gr | |

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto: Atractivo.

Ausencia de quemaduras de congelación. Color: Variado de los distintos productos.

Olor y sabor: Característico del producto. Exento de sabores extraños. Textura: Tierna, pero firme y uniforme en todos los ingredientes.