

Preparado de sopa o paella de marisco **ultracongelado**

Referencia: 10601-7

NRSI: 26.03616/V

Cod. Producto

10601



Información de Venta:

Unidad de Venta:	5 kg	Presentación:	5 kg	Formato:	5 kg
EAN 14 Máster:	18411530106015	EAN 13 Envase:	8411530106018	Punto Verde:	No

Información del Producto:

Ingredientes:

Carne de mejillón cocida, almeja, cola de gamba pelada (conservante metabisulfito sódico), anilla de calamar, carne de almeja cocida.

Alérgenos:

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

Origen: España

Modo de Empleo:

MODO DE EMPLEO (para 4 raciones):

Para sopa: Sin descongelar, verter el preparado (400 g) en un sofrito de tomate y cebolla. Añada 2 litros de agua. Dejar hervir durante 25-30 minutos. Añadir 75 g de fideos, sazonar y dejar cocer durante 5 - 8 minutos. Servir.

Para paella: Sin descongelar, verter el preparado (400 g) en un sofrito de tomate y cebolla. Añada 2 litros de agua. Dejar hervir durante 12 minutos. Añadir 450 g de arroz, sazonar y dejar cocer entre 15 - 20 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar antes de servir.

Conservacion:

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.

Información Nutricional:

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
35 kcal/100g --- 145 kJ/100 g	4,71 g	0,87 g	1,36 g
Sodio	Grasa Saturada		
0,24 g	0,54 g		

Preparado de sopa o paella de marisco **ultracongelado**



Cod. Producto
10601

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet: 100 Capas Palet: 14+2 Base Palet: 7 Formato Palet: 80 x 120 Peso Palet: 500 kg

Información Envase:

Descripción Envase: Medidas Envase: Peso Envase (Vacio): Envase apto para uso alimentario
Caja Preparado Sopa 440 x 255 x 100 mm 270 g X

Información Máster:

Descripción Máster: Medidas Máster: Peso Máster (Vacio): Peso Máster:
Caja --- --- 5 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		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,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		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	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	

Preparado de sopa o paella de marisco **ultracongelado**



Cod. Producto
10601

Información Microbiológica:

Coliformes Totales	Eschecheria 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