

Producto	VIEIRAS RELLENAS		
Descripción del Producto	Producto ultra-congelado		
<b>1. Ingredientes (DE MAYOR A MENOR CANTIDAD)</b>			
<p>-Leche</p> <p>-Cebolla</p> <p>-Mantequilla: grasas y aceites vegetales refinados, agua, emulgentes: ácidos grasos(E.471), sal, ácido cítrico (E-330), Conservante: ácido sórbico (E-200),antioxidantes (E-306) y palmitato de ascórbico (E-304)aromas y colorante</p> <p>-Queso Rallado : (leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cuajo, nata, proteína láctea, agua, sal, correctores de acidez (E330 y E339) y estabilizador 407 y anti apelmazante (almidón de patata)</p> <p>-Ajo troceado</p> <p>-Mejillón</p> <p>-Perejil, sal, pimienta, nuez moscada.</p> <p>-Harina</p> <p>-Huevo líquido: Huevo entero de gallina, conservadores E-200, E-210.</p> <p>-Surimi de cangrejo</p> <p>-Aceite</p> <p>-Merluza</p> <p>-Caldos de pescado: Sal, malto dextrina, glutamato monosódico, inosinato disódico, pescado en polvo 6%, almidón de trigo, harina de trigo, lactosa, extracto de proteínas vegetales, harina desgrasada de soja, aceite de oliva1%, tomate, cebolla, especias, aromas (con crustáceos. Huevo, soja, leche, apio.</p> <p>-Agua</p>			
<b>2. Procedimiento de elaboración</b>			
Se fríe la merluza desmigada en aceite junto con la mantequilla y cebolla. Añadimos las especias y removemos, finalmente se añaden el mejillón y las bocas de mar trituradas y se sigue removiendo. Añadimos el tomate frito y la harina, seguidamente la leche, y dejamos reducir la mezcla. La vieira se rellena con esta mezcla y se procede a su congelación.			
<b>3. Alérgenos (PRESENCIA/AUSENCIA O TRAZAS)</b>			
	Presencia	Trazas	Ausencia
Cereales que contengan Gluten	X		
Crustáceos o productos a base de crustáceos	X		
Huevos y productos a base de huevo	X		
Pescado y productos a base de pescado	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados	X		
Mostaza y sus derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2			X
Frutos de cáscara y derivados.	X		
Apio y productos derivados.	X		
<b>4. Parámetros microbiológicos</b>			
Total aerobios:	≤10 <sup>6</sup> UFC/gr		
Enterobacterias:	≤10 <sup>4</sup> UFC/gr		
Salmonella sp:	Ausencia / 25 gr		
L. monocitogenes:	Ausencia / 25 gr		
E. coli:	≤10 <sup>2</sup> UFC/g		
S. Aureus	≤10 <sup>2</sup> UFC/g		
<b>5. Tipo de envase</b>			
Características: producto retractilado y etiquetado			
Cajas por palet: 108	Base palet: 9 cajas	Largo de caja: 39cm	Ancho: 27cm
Alto: 12cm			
Peso neto			
150 Gramos pieza ( 25 UNIDADES CAJA) Caja de 4Kg			
<b>6. Vida útil del producto</b>			
Fecha de consumo preferente	Lugar de indicación	Forma de indicado	
	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa	
<b>7. Condiciones de conservación</b>			
Temperatura de conservación	-18°C		
<b>8. Modo de empleo</b>		<b>9. Notas de APPCC</b>	
Descongelar y hornear al horno a 180º.		<ol style="list-style-type: none"> <li>Producto envasado para su venta a granel.</li> <li>Una vez descongelado no volver a congelar.</li> <li>Mantener en refrigeración un periodo máximo de 48 horas.</li> </ol>	
(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.			