

Producto	VIEIRAS RELLENAS		
Descripción del Producto	Producto ultra-congelado		
1. Ingredientes (DE MAYOR A MENOR CANTIDAD)			
<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>			
2. Procedimiento de elaboración			
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.			
3. Alérgenos (PRESENCIA/AUSENCIA O TRAZAS)			
	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		
4. Parámetros microbiológicos			
Total aerobios:	≤10 ⁶ UFC/gr		
Enterobacterias:	≤10 ⁴ UFC/gr		
Salmonella sp:	Ausencia / 25 gr		
L. monocitogenes:	Ausencia / 25 gr		
E. coli:	≤10 ² UFC/g		
S. Aureus	≤10 ² UFC/g		
5. Tipo de envase			
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			
6. Vida útil del producto			
Fecha de consumo preferente	Lugar de indicación	Forma de indicado	
	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa	
7. Condiciones de conservación			
Temperatura de conservación	-18°C		
8. Modo de empleo		9. Notas de APPCC	
Descongelar y hornear al horno a 180º.		<ol style="list-style-type: none"> Producto envasado para su venta a granel. Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener en refrigeración un periodo máximo de 48 horas. 	
(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.			