



INGREDIENTES:

100% **Gambón salvaje (pleiticus muelleri)**, E223

ALÉRGENOS:

Marisco, sulfitos

CONSEJOS DE USO:

Sin descongelar, retirar los plásticos protectores, emplatar, atemperar unos 5 minutos y aliñar al gusto

CONSERVACIÓN:

Producto congelado, conservar a -18°C. Una vez descongelado no se debe volver a congelar.

CADUCIDAD:

Fecha de Caducidad: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100gr)

Valor energético: 91Kcal/382kj

Proteínas: 20,5

Hidratos de carbono: 0g

de los cuales azúcares: 0g

Grasas: 0,96g

de las cuales, grasas saturadas: 0,56gr

Sal: 0,7gr

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400Kj/2000Kcal)

- CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS

TVC a 30° < 500,000 cfu/g

E-coli: 50 cfu/g

Estafilococos coagulasa (recuento): <10 UFC/g

Carpaccio Gambón salvaje 50g



Producto:

Bandejas termoselladas con 10 planchas de carpaccio por bandeja.
Peso plancha: 50-54gr.

EAN:

- INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CAJA

Bandejas de 10 raciones

Peso neto (g): 520

Peso bruto (g):

Dimensiones caja (mm):

PALET

Cajas por fila:

Filas:

Cajas palet:

Dimensiones (mm): 800x1200x1650

Salmonella spp: Negativo en 10gr
Mohos y levaduras (recuento):

- CONTENIDO OMG

No contiene Organismos Genéticamente Modificados

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Registro Sanitario: 40,063201/B

Fichas técnicas conforme al Reglamento UE N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011.
En vigor el 13 de diciembre de 2014.

En cumplimiento de dicha ley, Tres Delirium traslada la Información de las Fichas Técnicas del Fabricante a sus clientes, pero no por ello es responsable de dicha información siendo responsabilidad única del propio fabricante.

CONTROL:

Emisión: 09/10/2018

Última actualización: 09/10/2018

Group 3 Delirium Gastronomic SL
Pol. Ind. Pla d'en Florit C/Sis, 26
08794. Les Cabanyes. Barcelona