

Fritura mediterránea **ultracongelada**

Cod. Producto
32559



Información de Venta:

Unidad de Venta: 2 kg	Presentación: 2 x 1 kg	Formato: 2 x 1 kg
EAN 14 Máster: 18411530325591	EAN 13 Envase: 8411530325594	Punto Verde: No

Información del Producto:

Ingredientes:

Fritura mediterránea 80% (**mejillón, pescadito, anilla de calamar, chanquete, gamba**), harina de **trigo** 20%.

Alérgenos:

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

Origen: España

Modo de Empleo:

En freidora o sartén: Sin descongelar, freir el producto en abundante aceite caliente (180°C) hasta que esté bien dorado.

Conservación:

En frigorífico : 24 horas

En congelador a -18°C : 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, enharinado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), paletizado, almacenamiento

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 utilizando como testigos de verificación Férrico 2'5 mm, No Férrico 2'5 mm y 3mm inoxidable

Información Nutricional:

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
94 kcal/100g -- 394 kJ/100 g	11,85 g	4,27 g	3,23 g
Azúcares			
< 0.50			

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Fritura mediterránea **ultracongelada**



Cod. Producto
32559

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet
200	16 + 8	12	80 x 120	400 kg	160 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Caja fritura mediterránea	322 x 205 x 93 mm	170 g	

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Máster:
NP	NP	NP	2 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(<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas(<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal)(<i>Junglas regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas, castañas de para (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos, (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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, caseína, 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 SO ₂		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	

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Fritura mediterránea **ultracongelada**



Cod. Producto
32559

Información Microbiológica:

Coliformes Totales	Escherichia 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

Información organoléptica:

Color:

Dorado característico de la harina

Sabor:

Característico del producto

Olor:

Característico del producto

Textura:

Crujiente

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

