

Puntilla enharinada **ultracongelada**

Cod. Producto
42205



Información de Venta:

Unidad de Venta:	2 kg	Presentación:	2 kg	Formato:	2 kg
EAN 14 Máster:	18411530422054	EAN 13 Envase:	8411530422057	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Puntilla (loligo japónica) 85%, harina de **trigo**, almidón de maíz, sal, espesante E-412.

Alérgenos:

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

Origen: España

Piezas/Kg: 100 - 200

Longitud: 4 - 6 cm

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que esté bien dorado. Escurrir y servir aún caliente.

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 (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
71 kcal/100 g --- 298 kJ/100 g	12,19 g	1,63 g	1,70 g
Sal	Fibra Alimentaria	Grasa Saturada	Azúcares
sal: 0,36 g	0,2 g	0,2 g	1,6 g

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Puntilla enharinada **ultracongelada**

Cod. Producto
42205



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 puntilla enharinada	322 x 205 x 93 mm	170 g	X

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 secos 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	

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Puntilla enharinada ultracongelada

Cod. Producto
42205



Información Microbiológica (Reg 2073/2005):

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=0, m=10, M=10E+02 ufc/g

Información Química (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos	Cadmio	Plomo
5,0 µg/ kg peso fresco	1,0 mg/kg peso fresco	1,0 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Dorado característico del producto

Sabor:

Característico del producto

Olor:

Característico del producto

Textura:

Crujiente

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es