



Cola de Gamba rebozada ultracongelada

Cod. Producto
35000


Información de Venta:

Unidad de Venta:	12 kg	Presentación:	6 x 2 kg	Formato:	2 kg
EAN 14 Máster:	18411530350005	EAN 13 Envase:	8411530350459	Punto Verde:	No

Información del Producto:

Ingredientes:

Rebozado 56% (agua, harina de **trigo**, harina de maíz, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i y E-500ii), potenciador del sabor glutamato monosódico, colorantes (E-101ii y E-160aii)), cola de **gamba** 44%.

Alérgenos:

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

Origen: España

Piezas/Kg: 45 - 55

Modo de Empleo:

En freidora o sartén: sin descongelar, freír de 2 a 3 minutos en abundante aceite caliente (180°C).

Horno: Precalentar el horno a 180-185°C y cocinar durante 14-15 min

Conservacion:

En frigorífico : 24 horas

En congelador a -18°C : 24 Meses

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
174 kcal / 100 g -- 729 kJ/100 g	11,50z g	14,26 g	5,73 g
Sodio	Grasa Saturada	Azúcares	
0,782 g	0,71 g	2,22 g	



Cola de Gamba rebozada ultracongelada


Cod. Producto
35000
Formato:
Información Palet:

Nº Cajas Palet: 36 Capas Palet: 6 Base Palet: 6 Formato Palet: 80 x 120 Peso Palet: 432 kg

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Caja gamba rebozada 2 kg	322 x 205 x 93 mm	170 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Máster:
Master Gamba Rebozada	430 x 340 x 300 mm	468 g	12 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(Amygdalus communis L.), avellanas(Corylus avellana), nueces (de nogal)(Junglas regia),anacardos (Anacardium occidentale), pacanas, casteñas 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,pollo,etc		X
Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteinas de huevo y productos a base de huevo.		X
El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteinas y productos a base de pescado		X
Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...		
La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteinas y productos derivados.		X
Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o susu variedades hibridas) y productos derivados		
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

Información Microbiológica:
Coliformes Totales

n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g

Escherichia Coli

Ausencia / 1g

Salmonella spp

n=5, c=0, Ausencia / 25 g

Listeria monocytogenes

n=5, c=0, Ausencia / 25 g

Cola de Gamba rebozada **ultracongelada**

**Cod. Producto****35000**

Información Química (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos5,0 µg/ kg peso
fresco**Cadmio**0,50 mg/kg peso
fresco**Dioxinas**

4,0 pg/g peso fresco

Mercurio0,50 mg/kg peso
fresco**Plomo**0,50 mg/kg peso
fresco

Información organoléptica:

Color:

Dorado típico del rebozado

Sabor:

Característico del producto rebozado

Olor:

Característico del producto rebozado

Textura:

Masa del producto esponjosa, textura de la gamaba firme