

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

Conservación:

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(<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,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...		
La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lecitina, 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		
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	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g	Ausencia / 1g	n=5, c=0, Ausencia / 25 g	n=5, c=0, Ausencia / 25 g

Cola de Gamba rebozada **ultracongelada**

Cod. Producto

35000



Información Química (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos

5,0 µg/ kg peso
fresco

Cadmio

0,50 mg/kg peso
fresco

Dioxinas

4,0 pg/g peso fresco

Mercurio

0,50 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