

HUEVA DE CHOCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Huevas de choco congeladas. Producto de la pesca congelado

Ingredientes: Huevo de choco (**molusco**), agua, sal, antioxidantes (E-330, E-331)

Alérgenos: Molusco, puede contener trazas de pescado

Nombre científico: *Sepia officinalis*

Zona de pesca: FAO N°34 Atlántico Centro-Oriental (Marruecos)

Pesca extractiva

PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción materia prima congelada, almacenamiento, preparación de la materia prima, congelación, glaseado, envasado, almacenamiento y distribución.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

GLASEO: 20 %

VIDA ÚTIL: 18 meses

CONSERVACIÓN Y CONDICIONES DE USO:

Mantener en congelación T^a -18°C

Descongelar a T^a de refrigeración, una vez descongelado no volver a congelar. Consumir previo cocinado.

POBLACIÓN DE DESTINO: Población en general, excepto personas sensibles a los alérgenos indicados.

INFORMACION NUTRICIONAL 100g

Valor energético: 458 kJ / 109 Kcal

Grasas: 3 g

De las cuales saturadas: 1.1 g

Hidratos de carbono: 2.1 g

De los cuales azúcares: 0.5 g

Proteínas: 18.3 g

Sal: 0.34 g

PRESENTACION Y FORMATOS

Categoría	Peso Neto pieza	Envasado	Paletizado	
HUEVA DE CHOCO	Bandejas 1 kg Bandejas 500 g	Cajas 6 kg	90/ C	ENVASE: Plástico de uso alimentario EMBALAJE: Caja de cartón

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Características microbiológicas: Cumple con los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Reglamento CE 2073/2005 y otros recomendaciones

Contaminantes: Cumple con el Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones relativo a cantidades máximas de determinados contaminantes.