

Braseado de verduras **ultracongeladas**

Cod. Producto
35664



Información de Venta:

Unidad de Venta:	6 kg	Presentación:	6 x 1 kg	Formato:	1 kg
EAN 14 Máster:	18411530356649	EAN 13 Envase:	8411530356642	Punto Verde:	No

Información del Producto:

Ingredientes:

Dados de pimiento asado (rojo, amarillo y verde), calabacín, dados de berenjena asada y dados de cebolla asada, todos en proporción variable.

Alérgenos:

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

Origen: España

Modo de Empleo:

La mejor forma de cocinar este producto, es en sartén. Instrucciones para 250g (1 porción aprox.)
Sartén: Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén. Añadir el producto y calentar a fuego medio durante 6-8 minutos aproximadamente, añadir sal y remover de vez en cuando. Servir.
Microondas (850 W): Calentar a máxima potencia durante 4-5 minutos. Añadir sal y remover de vez en cuando. Servir.

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

Carecterísticas de Productos del Mar:

Método de Pesca: NP

Información Nutricional:

Valor Energético

Proteínas

Hidratos de Carbono

Grasas

Braseado de verduras **ultracongeladas**



Cod. Producto
35664

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet: 80 Capas Palet: 10 Base Palet: 8 Formato Palet: 80 x 120 cm Peso Palet: 480 kg

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bobina 480 verde diseÃ±o 2011	310 x 220 mm	10 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Máster:
Master higienizado verde verduras	390 x 290 x 150 mm	380 g	6 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

Braseado de verduras **ultracongeladas**



Cod. Producto
35664

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 Química (Reglamento 1881/2006):

Cadmio	Plomo
0,05 mg/kg peso fresco	0,10 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Característico del producto

Sabor:

Característico del producto

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme