

Croqueta de Bogavante

112

 Cod. Producto
28334


Información de Venta:

Unidad de Venta:	3 Kg	Presentación:	3 x 1 Kg	Formato:	1Kg
EAN 14 Máster:	18435159954147	EAN 13 Envase:	8435159954140	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Masa croqueta 85+/-5% (agua, harina de TRIGO, carne de BOGAVANTE (12+/-2%)(CRUSTÁCEO), LANGOSTINO (sal, Estabilizante E-451, E-452) (CRUSTÁCEO), cebolla, aceite de oliva virgen extra, MANTEQUILLA, sal, extractos de PESCADO y MARISCOS, maltodextrina, vegetales deshidratados (cebolla, tomate, pimentón), aroma de PESCADO, NATA en polvo, aroma (contiene PESCADO y CRUSTÁCEOS), aroma de humo y potenciador del sabor: glutamato monosódico y E-635), pimentón), empanado 15+/-5% (harina de TRIGO, aceite de girasol, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, almidón y espesante E-412).

Alérgenos:

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

Elaborado en España

Peso Pieza: 36 g +/- 5g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (175°C) durante 4-5 minutos hasta que estén bien doradas. Dejad reposar 1 minuto antes de servir.

Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, cocción (PCC2), enfriamiento, dosificado, encolado, empanado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC3), 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

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Croqueta de Bogavante

112

Cod. Producto
28334


Información Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) :

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
736 kJ---176 kcal	4.8 g	21.9 g	8.2 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
1.36 g	2.4 g	0.4 g	

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
176	11	16	80 x 120 cm	528 Kg	175 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bobina Transparente	220 x 200 mm	10 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Master pequeño Geland	290 x 190 x 145 mm	155 g	3 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
Los granos de sesamo o sus derivados a bases de granos de sesamos, como 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		
dioxido de azufre 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

Croqueta de Bogavante

112

Cod. Producto
28334

Información Microbiológica (Reglamento 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=1000, M=10000 ufc/g	m=10, M=100 ufc/g	No detectado / 25 g	< 100 ufc/g

Contaminantes (Reglamento 1881/2006):

Benzopirenos	Cadmio	Dioxinas	Melamina	Mercurio	PCBs	Plomo
2,0 µg/ kg peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco	4,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	0,50 mg/kg peso fresco	8,0 pg/g peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Dorado

Sabor:

Característico del producto

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es