

Calabacín relleno

23542-1273

Cod. Producto
59684

Información de Venta:

Unidad de Venta: 18 Unidades	Presentación: 18 Unidades	Formato: 18 Unidades
EAN 14 Máster: 18435159953669	EAN 13 Envase: 8435159953662	Punto Verde: No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Relleno (55+/-5%)(cebolla, champiñón, calabacín (13+/-2%), pimiento rojo, pimiento verde, agua, bechamel (agua, pan rallado (TRIGO), almidón, LECHE desnatada en polvo, sal, especias, conservador (E-202)), aceite de oliva, salsa pomodoro (tomate deshidratado en polvo, azúcar, cebolla, almidón modificado, sal y especias), ajo, sal y azúcar), calabacín (40+5%), QUESO emmental (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS, coagulante microbiano).

Alérgenos:

Contiene leche y cereales con gluten (trigo). Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos secos de cáscara (nueces, avellanas y pistachos), huevo, pescado, crustáceos, soja, sulfitos y moluscos.

Origen: España

Peso Pieza: 175+/-20 g Relleno: 96+/-10g

Modo de Empleo:

Horno: Sin descongelar hornear durante 10-15 minutos a 180°C.

Conservación:

En frigorífico: 24 horas. En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, cocción (PCC2), enfriamiento, dosificado, 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 3 mm, No Férrico 4 mm y 5'5 mm inoxidable

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Calabacín relleno

23542-1273

Cod. Producto

59684



Información Nutricional (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
417 kJ---101 kcal	4.2 g	8.9 g	5.3 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.36 g	2 g	2.8 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	554.4 Kg	175 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bolsa plástico 70x50 (PE baja densidad)	50 x 46 cm	22 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	3.15 Kg

 Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Calabacín relleno

23542-1273

Cod. Producto

59684



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(<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...		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		
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 (Reg 2073/2005):

Coliformes Totales

m=100, M=1000 ufc/g

Escherichia Coli

m=10, M=100 ufc/g

Salmonella spp

Ausencia / 25 g

Listeria monocytogenes

< 100 ufc/g

Información Química (Reglamento 1881/2006):

Cadmio

0,05 mg/kg peso fresco

Melamina

2.5ppm

Plomo

0,10 mg/kg peso fresco

 Si desea más información contacte con calidad@pcs.es