	FICHA TÉCNICA	Ref: 1982
	Crêpe de Vieiras y Gambas 110g	
Doc: FT-1982	Fecha: 07/09/2020	Pág: 1/3

DESCRIPCIÓN

Crêpe relleno de una crema de queso, puerros y cebolla con vieiras, gambas y champiñones salteados. Producto congelado.

Formato: Enrollado rectangular de sección oval, abierto por ambos lados.

Dimensiones aproximadas: 19 x 4,5 x 2,5 cm Peso: 110 ± 4 g

Etiqueta marca Geland.

CONSERVACIÓN

Conservar a -18 °C. Si el producto se descongela debe ser utilizado, no debe ser congelado de nuevo.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 meses a la temperatura de conservación.

MODO DE PREPARACIÓN

HORNO: Congelados: untar el crêpe con mantequilla y calentar a 180 °C, 4-5 minutos.
Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800W. Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Posteriormente pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta".


PLANCHA: Descongelado: a temperatura media pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos.

FREIDORA: Directamente del congelador los crêpes enteros o cortados freír a 180 °C 1,5 minutos. También puede usarse una SARTÉN con abundante aceite a alta temperatura.

Estos tiempos son orientativos pudiendo necesitar ajustes en función de los aparatos y unidades a preparar.

LOGÍSTICA

Caja		Palet	
Unidades x peso (g) / unidad	20 u x 110 g	Cajas	221
Peso Neto (kg)	2,2	Cajas/capa	13
Peso Bruto (kg)	2,4	Capas	17
Dimensiones (mm)	300 x 235 x 105	Unidades	4420
Materiales:		Tipo	Europeo / madera
Caja (secundario)	Cartón	Peso Bruto (kg)	565
Bandeja	PS	Dimensiones (cm)	120 x 80 x 200
Separador	PP		
Bolsa (primario)	PEBP (HDPE)		
Cinta adhesiva (sec.)	PP		
GTIN-13 (EAN13)	8421064884306	GS1-128: (01)08421064884306(15)aammdd(10)lote	

	FICHA TÉCNICA	Ref: 1982
	Crêpe de Vieiras y Gambas 110g	
Doc: FT-1982	Fecha: 07/09/2020	Pág: 2/3

INGREDIENTES

Crêpe (32%): Harina de trigo (GLUTEN), agua, suero de LECHE en polvo, HUEVO líquido pasteurizado, clara de HUEVO líquida pasteurizada, sal y aceite de girasol. Relleno (68%): Agua, gambas (12 %*, CRUSTÁCEO, contiene SULFITOS), queso (LECHE), vieiras (10%*, *Argopecten irradians*, BIVALVO), champiñón, harina de trigo (GLUTEN), puerro, cebolla, vino (contiene SULFITOS), margarina [aceites y grasas de palma, coco y girasol, agua, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), aromas y colorante (carotenos)], suero de LECHE, aceite de oliva, espesante (metilcelulosa), sal, almidón modificado de patata, aceite de girasol, ajo, perejil, pimienta y guindilla. * Porcentaje calculado sobre el relleno.

ALÉRGENOS

Presencia de alérgenos conocida según el estado actual de nuestra información y conocimientos, de acuerdo al Reglamento (UE) 1169/2011 (**P**: presencia; **T**: posibles trazas; – : ausencia):

Gluten	P	Frutos de cáscara	–
Crustáceos	P	Apio	–
Huevos (de gallina)	P	Mostaza	T
Pescado	–	Granos de sésamo	–
Cacahuete	–	Sulfitos (> 10mg/kg o L)	P
Soja	T	Altramuces	–
Leche y productos lácteos (incl. Lactosa)	P	Moluscos	P


VALORES NUTRICIONALES

Cantidad de producto:	100 g	%IR/100g	Unidad (110 g)	% IR*
Energía:	658 kJ / 158 kcal	8	724 kJ / 174 kcal	9
Grasas:	8,4 g	12	9,3 g	13
de las cuales saturadas:	0,5 g	2	0,5 g	2
Hidratos de carbono:	12 g	5	13 g	5
de los cuales azúcares:	0,5 g	1	0,6 g	1
Fibra	0,4 g		0,4 g	
Proteínas	7,5 g	15	8,2 g	16
Sal	0,85 g	14	0,93 g	16

%IR: Porcentaje de la Ingesta de Referencia para un adulto medio (2000 kcal / 8400 kJ).

DECLARACIÓN SOBRE OMG E INGREDIENTES IRRADIADOS.

El producto no contiene ingredientes procedentes de OMG ni ingredientes irradiados.

	FICHA TÉCNICA	Ref: 1982
	Crêpe de Vieiras y Gambas 110g	
Doc: FT-1982	Fecha: 07/09/2020	Pág: 3/3

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Los establecidos por el Reglamento CE 2073/2005 de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN DE LOTE

AADDD donde AA: dos últimas cifras del año de producción; DDD: día de fabricación según el calendario Juliano.