

Dados de queso fresco de cabra en tempura

Referencia: 28070-3

NRSI: 26.03616/V

Cod. Producto
28070



Información de Venta:

Unidad de Venta:	2,250 kg	Presentación:	3 x 750 g	Formato:	750 g
EAN 14 Máster:	18436023327067	EAN 13 Envase:	8436023327060	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Queso fresco 72% (**leche** de cabra pasteurizada, sal, cuajo), tempura 28% (agua, harina de **trigo**, harina de maíz, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), potenciador del sabor glutamato monosódico).

Alérgenos:

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

Origen: España

Peso Pieza: 15+/-2 g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) hasta que esté bien dorado.
Horno: Precalentar a 210°C y, sin descongelar, hornear durante 12 minutos. Recomendamos untar previamente la bandeja con aceite



Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, tempura, fritura (PCC2), 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

Dados de queso fresco de cabra en tempura



Cod. Producto
28070

Información Nutricional (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
1661 kJ---403 kcal	9.4 g	27.2 g	29.6 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.59 g	8.9 g	0.7 g	

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
204	17	12	80 x 120 cm	459 kg	173 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bobina Transparente	220 x 200 mm	6 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja 6 puntos Geland	322 x 205 x 93 mm	170 g	2,250 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
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		X
Anhidrido sulfuroso 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

Dados de queso fresco de cabra en tempura



Cod. Producto
28070

Información Microbiológica (Reg 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=10, M=100 ufc/g	Ausencia / 1 g	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g

Información Química (Reglamento 1881/2006):

Aflatoxinas	Dioxinas	Melamina	PCBs	Plomo
0,0050 µg/ kg peso fresco	3,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	6,0 pg/g peso fresco	0,02 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Dorado

Sabor:

A queso fresco en tempura

Olor:

A queso

Textura:

Firme

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

