

Saquito de cebolla caramelizada con avellanas

4038-2350

 Cod. Producto
10181


Información de Venta:

Unidad de Venta:	50 und	Presentación:	50 und	Formato:	50 und
EAN 14 Máster:	x	EAN 13 Envase:	8436023324922	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Relleno 80+/-5% (cebolla caramelizada 96% (cebolla, azúcar, agua, vinagre de vino blanco (vinagre de vino, antioxidante anhídrido SULFUROSO)), almidón modificado, caramelo de azúcar, aceite de girasol, AVELLANAS 0,8% (FRUTOS SECOS DE CÁSCARA), sal, tomillo), pasta 20+/-5% (harina de TRIGO, agua).

Alérgenos:

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

Elaborado en España

Peso Pieza: 15 g +/- 2 g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 2-3 minutos hasta que estén bien dorados.



Conservación / vida útil:

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 2 mm, No Férrico 3 mm y 4'5 mm inoxidable

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Saquito de cebolla caramelizada con avellanas

4038-2350

Cod. Producto

10181



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

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
886 kJ---210 kcal	3.8 g	36.2 g	5.6 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.37 g	0.8 g	21.3 g	

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
360	20	18	80 x 120 cm	360 kg	151 cm

Información Envase primario:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bolsa plástico 54 x 35	54 x 35 x 32 cm	8 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja Geland Pequeña	252 x 190 x 68 mm	100 g	750 g

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

Saquito de cebolla caramelizada con avellanas

4038-2350

Cod. Producto

10181



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):

Cadmio	Melamina	Plomo
0,05 mg/kg peso fresco	2.5ppm	0,10 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Dorado característico de la pasta

Sabor:

Intenso sabor dulce, de cebolla caramelizada, con un toque suave a avellanas.

Olor:

Cebolla caramelizada.

Textura:

Crujiente, con relleno suave al paladar.

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

