

Burguer de Lentejas con Menta

4204-2409

Cod. Producto
29804



Información de Venta:

Unidad de Venta:	28 unidades	Presentación:	28 unidades	Formato:	28 unidades
EAN 14 Máster:	18435159951535	EAN 13 Envase:	8435159951538	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Lentejas (60%), cebolla, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), pimiento verde, aceite de oliva, menta (1,5%), ajo, almidón modificado E-1442 y sal.

Alérgenos:

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

Origen: España

Peso Pieza: 75+/-5 g

Modo de Empleo:

Plancha: Sin descongelar, asar hasta conseguir el punto deseado.

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

Horno: Precalentar a 190°C y, sin descongelar, hornear durante 6-7 minutos. Recomendamos untar previamente la bandeja con aceite.

Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, mezclado, formado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), 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

Burguer de Lentejas con Menta

4204-2409

Cod. Producto

29804



Información Nutricional (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
1190 kJ---286 kcal	14.1 g	43.8 g	6.3 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.06 g	0.6 g	0.1 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	428.4 Kg	173 cm

Información Envase:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bolsa Plastico 54 x 47 (PE baja densidad)	48 x 33,5 cm	10 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	2.1 Kg

 Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Burguer de Lentejas con Menta

4204-2409

Cod. Producto

29804



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, caseína, 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 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

Información organoléptica:

Color:

Característico del producto

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme

 Si desea más información contacte con calidad@pcs.es