

## DESCRIPCIÓN :

**Canelones de carrillera de ternera con Idiazábal.**

## CODIGO :

**P412.612**

## FAMILIA :

**Canelones (V Gama)**

## EMBALAJE :

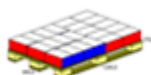
**Bolsa PEHD neutra**

## FORMATO :

**Bolsa de 30 unidades/caja – 130 gr unidad aprox.**

## PALETIZACIÓN:

**16 cajas/fila**



## INGREDIENTES

LECHE pasteurizada de vaca, carrillera de ternera (27%), ternera (17%), Harina de TRIGO, GLUTEN de TRIGO, enzimas, cebolla frita (cebolla 96.75%, aceite de oliva 3% y sal 0.25%), QUESO idiazabal (5%), MANTEQUILLA 82% M.G. (LECHE) y fermentos lácticos, garnacha (SULFITOS), pasta artesana de HUEVO (sémola de TRIGO duro y HUEVO), sal, ajos, pimienta, aceite de girasol.

## ALERGÉENOS

Glúten, leche, huevo y sulfitos.

Elaborado en una fábrica que puede utilizar los siguientes ingredientes: soja, sésamo, apio, mostaza, crustáceos, molusco y pescado.

## VIDA ÚTIL

18 meses.

## CONSERVACIÓN - DISTRIBUCIÓN

Temperatura de referencia -18°C \*.

(No volver a congelar el producto una vez descongelado.)

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

Para obtener un resultado óptimo, recomendamos descongelar el producto y, antes de su regeneración, salsear. Para calentar:

1. En microondas durante 2 minutos a media potencia
2. En horno, 15 minutos a 160°C

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / QUÍMICOS

Límites microbiológicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de contaminantes químicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de plaguicidas y residuos según legislación vigente:  
Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

	<b>Valores medios por 100g</b>
Valor energético	805 kJ / 192 kcal
Grasas	7.8 g
de las cuáles: Saturadas	2.7 g
Hidratos de Carbono	16.2 g
de los cuáles: Azúcares	1.7 g
Proteína	13.7 g
Sal	0.94 g

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

\*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

