

Rollito de alcachofa con jamón

Referencia: 29855-1

NRSI: 26.13122/V

2471

Cod. Producto
29855

Información de Venta:

Unidad de Venta:	60 unidades/caja	Presentación:	60 unidades/caja	Formato:	2.4 Kg
EAN 14 Máster:	18435159952433	EAN 13 Envase:	8435159952436	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reg 1169/2011):

Ingredientes:

Relleno 50+/-5% (alcachofa 58%, dados de jamón 19% (jamón de cerdo curado, sal, azúcar, dextrosa, conservador E-250 y E-252, antioxidante E-301), cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo en polvo, pimienta blanca, sal), pasta 50+/-5% (harina de TRIGO, agua, aceite de coco, sal, CASEINATO de sodio (LECHE), almidón de TRIGO, maltodextrina, antioxidante E-300, espesante E-412).

Alérgenos:

Contiene leche. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos secos de cáscara (nueces, avellanas y pistachos), huevo, pescado, crustáceos, soja, sulfitos y moluscos.

Elaborado en España

Peso Pieza: 40 g +/- 5 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:

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

Rollito de alcachofa con jamón

2471

Cod. Producto

29855



Información Nutricional (Reg 1169/2011):

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
879 kJ---210 kcal	5,8 g	30.9 g	7,1 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.52 g	4 g	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	489.6 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	150 g	2.4 Kg

 Si desea más información contacte con calidad@pcs.es


Rollito de alcachofa con jamón

2471

Cod. Producto

29855



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,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		
Apio y derivados		
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 organoléptica:

Color:

Marrón dorado de la combinación del relleno con la masa.

Sabor:

Intenso olor a ternera.

Olor:

Crujiente masa con sabor agudo a ternera.

Textura:

Masa crujiente. Relleno suave, cremoso con algunos grumos.

 Si desea más información contacte con calidad@pcs.es
