

DESCRIPCIÓN :

Canelón de hummus envuelto en berenjena

CÓDIGO :

P412.621

CÓDIGO EAN :

8436582830551

FAMILIA :

Canelones (V Gama)

EMBALAJE :

Bolsa PEHD neutra

FORMATO :

Bolsa de 15 unidades/caja – 100 gr unidad aprox.

PALETIZACIÓN :

16 cajas/fila

8 filas/palet

128 cajas/palet

FICHA TÉCNICA



INGREDIENTES

HUMMUS [garbanzo (63%), aceite de oliva (Aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra), tahina (SÉSAMO, agua y aceite de oliva) (6%), zumo de limón, ajos, aceite de SESAMO, vinagre de Módena (contiene SULFITOS), sal, pimienta verde grano (pimienta verde, agua, sal y acidulante E-260), comino, pimentón rojo], berenjena, aceite de girasol.

ALERGÉNICOS

Sésamo.

Puede contener trazas de: gluten, huevo, leche, soja, apio, frutos secos, 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 al gusto. Se recomienda servir frío o ligeramente templado al horno.

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

	Valores medios por 100g
Valor energético	729 kJ / 175 kcal
Grasas	10.8 g
de las cuáles:	
Saturadas	2.2 g
Hidratos de Carbono	11.2 g
de los cuáles:	
Azúcares	2.5 g
Proteína	7.5 g
Sal	0.51 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.

