

DESCRIPCIÓN:

Canelones de Marisco

CÓDIGO:

P412.610

CÓDIGO EAN:

8436582830506

FAMILIA:

Canelones (V Gama)

EMBALAJE:

Bolsa PEHD neutra

FORMATO:

Bolsa de 30 unidades/Caja – 130 gr unidad aprox.

PALETIZACIÓN:

16 cajas/fila

8 filas/palet

128 cajas/palet

FICHA TÉCNICA



INGREDIENTES

Relleno de marisco [MERLUZA, PULPO, MEJILLONES, LECHE pasteurizada de vaca, FARSA DE BOGAVANTE (Carne de bogavante (55%), cebolla, tomate frito (tomate, aceite de girasol, cebolla, ajo, almidón modificado de maíz, azúcar, sal), mantequilla, aceite de girasol, harina de trigo, agua, sal, pimienta, laurel y azúcar.), crema de LECHE (NATA, estabilizante E-407), salsa kimchee [Verduras y frutas (ajo, mandarina, manzana, jengibre), sal, azúcar, azúcar de uva, extracto de BONITO y CALAMAR, guindillas, vinagre, potenciador del sabor E621, acidulante E330, estabilizante E415, pimentón], cebolla frita (cebolla 96.75%, aceite de oliva 3% y sal 0.25%), tomate concentrado, licor de anís, carne de pimiento choricero, aceite de ajos (aceite de oliva, aceite de girasol, ajo), sal, pimienta negra, nuez moscada], ROUX DE CEBOLLA MORADA O FRITA Y GARNACHA [Harina de TRIGO, GLUTEN de TRIGO, enzimas, MANTEQUILLA 82% M.G. (LECHE) y fermentos lácticos, cebolla morada, garnacha (SULFITOS), aceite de oliva (Aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra), sal, pimienta negra], pasta artesana de HUEVO (sémola de TRIGO duro y HUEVO).

ALERGÉNICOS

Leche, huevo, crustáceos, moluscos, pescado, gluten, sulfitos.

Elaborado en una fábrica que utiliza los siguientes ingredientes: sésamo, apio, mostaza, frutos secos, cacahuetes.

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 3 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

	Valores medios por 100g
Valor energético	784 kJ / 188 kcal
Grasas	9.7 g
de las cuáles:	
Saturadas	2.8 g
Hidratos de Carbono	14.9 g
de los cuáles:	
Azúcares	2.1 g
Proteína	9.4 g
Sal	1.6 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.

