

Gambón jumbo tempura

Cod. Producto
10333



Información de Venta:

Unidad de Venta:	1.5 Kg	Presentación:	1.5 Kg	Formato:	1.5 Kg
EAN 14 Máster:	18411530652918	EAN 13 Envase:	x	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

GAMBÓN (CRUSTÁCEOS) (65+/-5%) (GAMBÓN y antioxidante METABISULFITO sódico), tempura (35+/-5%) (agua, harina de TRIGO y harina de maíz, aceite de girasol, sal y gasificantes: E-450 y E-500ii).

Los aditivos y orígenes de los productos del mar pueden sufrir modificaciones de unos lotes a otros en función de la disponibilidad. El etiquetado del producto SIEMPRE será fiel a la realidad de las materias primas usadas en cada lote.

Alérgenos:

Contiene crustáceos, cereales con gluten y sulfitos. Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche, huevo, pescado, soja y moluscos.

Elaborado en España

Peso Pieza: 35+/-5 g

Modo de Empleo:

Freidora de aceite: Sin descongelar, freír durante 3-4 minutos en abundante aceite caliente (175°C).

Freidora de aire: Sin descongelar, freír durante 7 minutos aproximadamente a 220°C.

Horno: Precalentar a 220°C y, sin descongelar, hornear durante 10-12 minutos.

Conservación / vida útil:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción, acondicionamiento, tempura, fritura (PCC1), 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

Gambón jumbo tempura



Cod. Producto
10333

Información Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) :

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
856 kJ---205 kcal	17 g	21 g	6 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
1,61 g	1 g	0,4 g	

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
240	15	16	80 x 120	360 Kg	180 cm

Información Envase primario:

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	15.5 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja auto generica azul	300 x 200 x 110 mm	130 g	1.5 Kg

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Gambón jumbo tempura

Cod. Producto
10333



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
Los granos de sesamo o sus derivados a bases de granos de sesamos, como 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		
dioxido de azufre 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 (Reglamento 2073/2005):

Coliformes Totales	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=1000, M=10000 ufc/g	m=10, M=100 ufc/g	No detectado / 25 g	< 100 ufc/g

Contaminantes (REGLAMENTO (UE) 2023/915):

Benzopirenos	Cadmio	Dioxinas	Melamina	Mercurio	PCBs	Plomo
2,0 µg/ kg peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco	4,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	0,50 mg/kg peso fresco	8,0 pg/g peso fresco	0,50 mg/kg peso fresco

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es