

**CODIGO INTERNO : FT605315**  
**FECHA DE CREACION : 24/08/2016**  
**FECHA DE MODIFICACION : -**  
**GENCOD :**  
**N°SANITARIO : FR – 56.161.001.CE**  
**EMB : 56 161 A**



## **CONCHA MARISCO GRATINADA** **14% DE CARNE DE VIEIRA – 110 G**

### **DESCRIPCION :**

Concha natural  
Carne de vieira : 14%

### **PRESENTACION :**



### **CRITERIOS Y VALORES BACTERIOLOGICAS EN VIGOR :**

Microrganismos aerobios 30°C <300000 ufc/g  
Estafilococo a coagulase positiva 37°C < 100 ufc/g  
Anaérobios sulfito-réducteurs/g < 30 ufc/g  
Salmonella en 25 g : Absence  
Escherichia coli beta glucuronidase positive <10 ufc/g  
Listéria <10 ufc/g

### **CONSERVACION :**

Caducidad : 18 meses

Conservar en congelador a -18°

**NO CONGELAR DE NUEVO TRAS LA DESCONGELACION**

**INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA POR 100 G :**  
**393 KJ/ 94 KCAL**

**VALORES NUTRITIVOS MEDIOS PARA 100 G :**  
**SAL : 0.79 G**

**Grasas : 3.9 g**  
De las cuales  
saturadas : 1.7g

**Hidratos de  
carbono : 7.4 g**  
De los cuales  
azucares 1g

**Proteinas :**  
**6.8g**

### **COMPOSICION :**

#### **INGREDIENTES PUESTOS EN OBRA :**

Ingredientes : agua, **carne de vieira** (14%) \*(**molusco**) (Zygochlamys patagonica - origen Argentina), margarina (aceites y grasas vegetales (palma, colza), agua, sal, emulsionantes : mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soja, corrector de acidez : ácido cítrico, conservantes : sorbato de potasio, colorante : B-caroteno, aroma), pulpa de bacalao (**pescado**) cebollas, harina de trigo (**gluten**), **leche** desnatada en polvo, vino blanco (**sulfitos**), chalotas, almidón modificado de maíz, sal, perejil, aromas, colorante E150b, especias, hierbas aromáticas.

Pan rallado : harina de trigo (gluten), sal.

### **ALERGENOS :**

Producto fabricado en un taller que utiliza : crustaceo, trigo, huevo, soja, mostaza, apio, sesamo y frutos de cascarà.

### **PREPARACION :**

Sin descongelación

### **AL HORNO TRADICIONAL :**

Precalente el horno y meta las conchas en el horno y dejelas horneando durante 20 minutos a 220°C.

### **PALETISACION :**

**Subenvase del bulto : Bolsa**  
**Unidad/ UV : 10**  
**UV/caja : 1**  
**Caja/camada : 20**  
**Camada/palet : 13**  
**Caja/palet : 260**  
**UV/palet : 260**

**SAS PAM**  
**ZA DE PONT LAURENCE – PLOEMEL**  
**56400 AURAY – FRANCE**  
**TEL : 02 97 56 89 60 - FAX : 02 97 56 70 51**  
**E-MAIL : sas-pam@wanadoo.fr**