

# FICHA TÉCNICA

## Información de Venta:

<b>Unidad de Venta:</b>	2.97 Kg	<b>Presentación:</b>	3 x 33 Unidades	<b>Formato:</b>	3 x 33 Unidades
<b>EAN 14 Máster:</b>	18411530298918	<b>EAN 13 Envase:</b>	8411530298911	<b>Punto Verde:</b>	No

## Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

### Ingredientes:

LANGOSTINO (85+/-5%)(CRUSTÁCEO)(corrector de acidez E-331, conservador METABISULFITO de sodio), mayonesa (aceite de girasol (65%), agua, HUEVO y yema de HUEVO, azúcar, vinagre, sal, estabilizante E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y antioxidante E-385), QUESO emmental (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano), harina de TRIGO, sal, ajo en polvo, perejil, pimienta blanca.

### Alérgenos:

Contiene leche, huevo, crustáceos, cereales con gluten y sulfitos. Elaborado en una fábrica que trabaja con frutos de cáscara, pescado, soja y moluscos.

### Elaborado en España

**Peso Pieza:** 30+/-3 g

### Modo de Empleo:

Plancha o Sartén: Sin descongelar, cocinar en la plancha durante 2-3 minutos por cada lado a fuego medio.

### Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

### Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, mezclado, formado, 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

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

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
378 kJ---91 kcal	9.4 g	2.8 g	4.9 g
Sal	Fibra Alimentaria	Grasa Saturada	Azúcares
0.11 g	0.2 g	1.5 g	0.2 g

**Formato:**
**Información Palet:**

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
176	11	16	80 x 120 cm	522.7 Kg	175 cm

**Información Envase:**

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bobina 480 azul 7 idiomas diseño 2009	220 x 235 x 40 mm	7,5 g	X

**Información Máster:**

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:Master pequeño PCS

### 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 <sub>2</sub>	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 1881/2006):

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