

Producto	PIQUILLO RELLENO DE BACALAO X5		
Descripción del Producto	Producto ultra-congelado		
<b>1. Ingredientes (DE MAYOR A MENOR CANTIDAD)</b>			
<p>-Pimiento de piquillo (Pimiento de piquillo, sal, acidulante (Acido cítrico))(31.93%)          -Agua(26.23%)          -Harina (Maíz, TRIGO BLANDO)(14.25%)          -Bacalao desmigado (Bacalao, agua y sal)(6.84%)          -Tomate frito (Tomate, aceite de girasol, azúcares, cebolla fresca, sal)(6.84%)          -Cebolla prefrita (Cebolla, aceite de girasol, almidón, conservante: E-202, regulador de pH: E-330, Antioxidante: E-300).(4.56%)          -Leche en polvo (Leche de vaca, entera y natural, sin conservantes ni colorantes)(3.88%)          -Aceite de Girasol (Aceite refinado de girasol y antiespumante E-900)(2.51%)          - Manteca de palma refinada: Grasas vegetales refinadas (palma), antioxidantes (extracto rico en tocoferol (E 306), palmitato de ascorbilo (E304)). (2.28%)          -Sal(0.51%)          -Caldo de pescado: Sal, potenciador del sabor: E-621, LACTOSUERO, Grasa vegetal de Palma, almidón de maíz, Aromas, Cebolla, Ajo y Especies. Puede contener trazas de gluten, crustáceos, pescados, moluscos y soja.(0.10%)          -Nuez moscada(0.05%)          -Pimienta negra molida(0.05%)</p>			
<b>2. Procedimiento de elaboración</b>			
PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN EN FÁBRICA: Elaboramos la bechamel a fuego suave introduciendo todos los ingredientes por orden de dureza, la leche se añade a la mezcla poco a poco. La masa se deja enfriar, se rellenan los pimientos de piquillo con esta deliciosa bechamel. El producto es congelado a -30°C.			
<b>2. Alérgenos (PRESENCIA/AUSENCIA O TRAZAS)</b>			
	Presencia	Trazas	Ausencia
Cereales que contengan Gluten	X		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados	X		
Mostaza y sus derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2			X
Frutos de cascara y derivados.	X		
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos		X	
Apio y productos derivados.		X	
Altramuces y productos derivados de altramuces			X
Moluscos y productos derivados de moluscos		X	
<b>4. Parámetros microbiológicos</b>			
Aerobios mesofilos	≤10 <sup>6</sup> UFC/gr		
Enterobacterias:	≤10 <sup>4</sup> UFC/gr		
Salmonella sp:	Ausencia / 25 gr		
L. monocitogenes:	100 UFC / 1 gr		
E. coli:	≤10 <sup>2</sup> UFC/g		
S. Aureus	≤10 <sup>2</sup> UFC/g		
<b>5. Tipo de envase</b>			
Características: Envasado a granel en bolsa alimentaria y en caja de cartón en 5 kg.			
Cajas por palet: 108	Largo de caja: 39cm	Ancho: 27cm	Alto: 14cm
<b>Peso neto</b>			
5kg caja.			

6. Vida útil del producto		
Fecha de consumo preferente	Lugar de indicación	Forma de indicado
18 meses después fecha producción	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa
7. Condiciones de conservación		
Temperatura de conservación	-18°C	
8. Modo de empleo		9. Notas de APPCC
Precalentar el horno a 200°C. Hornear a 180°C durante 5-7 minutos aproximadamente.		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Producto envasado para su venta a granel.</li> <li>2. Una vez descongelado no volver a congelar.</li> <li>3. Mantener en refrigeración un periodo máximo de 48 horas.</li> </ol>
(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.		

Valores Nutricionales por 100 g de Producto	
Valor Energético:	140 kcal/586 kJ
Grasas totales:	6.3 g
Grasas saturadas:	1.9 g
Hidratos de Carbono:	17.3 g
Azúcares:	4.4 g
Proteínas:	2.6 g
Sal:	0.13 g

**INFORMACION SOBRE ALERGENOS PRESENTES EN AL CRUZ CANARIAS QUE PUEDEN PROVOCAR CONTAMINACION CRUZADA.**

En nuestras Instalaciones, se elaboran productos de mucha diversidad, que aun llevando todo el control de limpieza y separación por zonas, pueden provocar trazas de alérgenos indirectas (que el propio producto no contenga). Dichos Alérgenos son:

Cereales que contengan Gluten
Crustáceos o productos a base de crustáceos
Huevos y productos a base de huevo
Pescado y productos a base de pescado
Cacahuets y productos a base de cacahuets
Soja y productos a base de soja
Leche y sus derivados
Mostaza y sus derivados
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado en SO2</b>
---

<b>Frutos de cascara y derivados.</b>
---------------------------------------

<b>Apio y productos derivados.</b>
------------------------------------

<b>Altramuces y productos derivados de altramuces</b>
---

<b>Moluscos y productos derivados de moluscos</b>
---