



Información de Venta:

Unidad de Venta:	3 Kg	Presentación:	3 x 1 Kg	Formato:	1 Kg
EAN 14 Máster:	18411530297065	EAN 13 Envase:	8411530297068	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Masa croqueta 85+/-5% (agua, harina de TRIGO, LANGOSTINO (CRUSTÁCEO) (corrector de acidez E-331, conservador METABISULFITO sódico), aceite de girasol, GAMBA cocida 9+/-1% (CRUSTÁCEO)(agua, estabilizadores E-330, E-331, sal, colorante E-160c), ajo 5.5+/-0.5%, caldo de pescado y marisco (sal, extractos de PESCADO y MARISCOS (CRUSTÁCEOS), maltodextrina, vegetales deshidratados (cebolla, tomate, pimentón), aroma de PESCADO), sal, pimentón dulce, aji 0.3%), empanado 15+/-5% (harina de TRIGO, almidón, agua, sal, levadura, espesante E-412).

Alérgenos:

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

Origen: España

Peso Pieza: 36 g +/- 5g

Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 3-4 minutos hasta que estén bien doradas. Dejad reposar 1 minuto antes de servir.

Conservación / vida útil:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, cocción (PCC2), enfriamiento, dosificado, encolado, empanado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC3), 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
729 kJ---174 kcal	6.7 g	20.7 g	7.1 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.95 g	0.9 g	2.5 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	528 Kg	175 cm

Información Envase primario:

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	290 x 190 x 145 mm	155 g	3 Kg

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		
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 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



Información organoléptica:

Color:

Dorado por fuera

Sabor:

A gamba

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme