

Mejillón relleno tigre PREMIUM con bechamel

Cod. Producto
35547



Información de Venta:

Unidad de Venta:	2.5 Kg	Presentación:	2.5 Kg	Formato:	2.5 Kg
EAN 14 Máster:	18411530355475	EAN 13 Envase:	x	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Relleno [agua, MEJILLÓN 22,5% (MOLUSCO), harina de TRIGO, aceite de girasol, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez E-330), pimiento del piquillo (pimiento piquillo, agua, azúcar, sal, estabilizante E-509 y acidulante E-330) LECHE en polvo, pimiento verde, caldo PESCADO y MARISCO (sal, extracto de PESCADO y MARISCO, maltodextrina, vegetales deshidratados (cebolla, tomate, pimentón), aroma de PESCADO), salsa pomodoro (tomate deshidratado en polvo, azúcar, cebolla, almidón modificado, sal y especias), sal, ají y pimienta negra], cobertura bechamel 15% (agua, PAN rallado (TRIGO), almidón, LECHE desnatada en polvo, sal, especias (nuez moscada, cebolla, pimienta blanca y laurel), conservador E-202), harina de TRIGO, almidón, sal, levadura, espesante E-412, concha de MEJILLÓN (15%).

Alérgenos:

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

Elaborado en España

Peso Pieza: 70+/-15 g

Modo de Empleo:

Freidora o sartén: sin descongelar, freír de 7 a 8 minutos en abundante aceite caliente (180°C). Una vez frito dejar reposar 1 minuto.

Conservación / vida útil:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, cocción (PCC2), enfriamiento, dosificado, 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
823 kJ---197 kcal	6 g	23.1 g	9.5 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
1.5 g	1.1 g	4.3 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	600 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	10 g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja auto generica azul	300 x 200 x 110 mm	160 g	2.5 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		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,caseina,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	

Informacion Microbiologica (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	Melamina	Plomo
10,0 µg/ kg peso fresco	1 mg/kg peso fresco	2.5ppm	1,5 mg/kg peso fresco



Información organoléptica:

Color:

Característico del producto

Sabor:

Característico del producto

Olor:

Característico del producto

Textura:

Firme