

Preparado para arroz del senyoret

Referencia: 10258-0

NRSI: 26.03616/V

Cod. Producto
10258



Información de Venta:

Unidad de Venta:	5 Kg	Presentación:	5 x 1 Kg	Formato:	1 Kg
EAN 14 Máster:	2 84 3604448 857 7	EAN 13 Envase:	84 3604448 418 6	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Dados de RAPE chino (PESCADO) (agua, correctores de acidez E-330 y E-331), CALAMAR troceado (MOLUSCO) (agua), cola de GAMBA pelada (CRUSTACEO)(agua, estabilizantes: E-451, E-452, conservador METABISULFITO sódico).

Los aditivos y orígenes de los productos del mar pueden sufrir modificaciones de unos lotes a otros en función de la disponibilidad. El etiquetado del producto SIEMPRE será fiel a la realidad de las materias primas usadas en cada lote.

Alérgenos:

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

Envasado en España

Modo de Empleo:

Para paella (para 4 raciones): Sin descongelar, verter el preparado (400 g) en un sofrito de tomate y cebolla. Añade 2 litros de agua. Dejar hervir durante 12 minutos. Añadir 450 g de arroz, sazonar y dejar cocer entre 15 - 20 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar antes de servir.

Conservación / vida útil:

En frigorífico: 24 horas. En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), mezclado, pesado, 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

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Preparado para arroz del senyoret



Cod. Producto

10258

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

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
290 kJ---70 kcal	15 g	0.4 g	0.7 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
0.09 g	0.2 g	0 g	

Formato:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Palet	Altura Palet (incluye palet)
99	11	9	80 x 120 xm	360 Kg	115 cm

Información Envase primario:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Envase apto para uso alimentario
Bobina Anedilco	220 x 200 mm	10g	X

Información Máster:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
MASTER CARNICOS ANEDILCO	345 x 230 x 125 mm	220 gr	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(Amygdalus communis L.), avellanas(Corylus avellana), nueces (de nogal)(Junglas regia),anacardos (Anacardium occidentale), pacanas, castañas de para (Bertholletia excelsa), pistachos,(Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de australia (Macadamia ternifolia) 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 SO2	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	

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Preparado para arroz del senyoret



Cod. Producto
10258

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	Dioxinas	Melamina	Mercurio	PCBs	Plomo
2,0 µg/ kg peso fresco	0,05 mg/kg peso fresco	4,0 pg/g peso fresco	2.5ppm	0,50 mg/kg peso fresco	8,0 pg/g peso fresco	0,30 mg/kg peso fresco

Información organoléptica:

Color:

Característico del producto

Sabor:

Característico del producto

Olor:

A mar

Textura:

Firme

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es