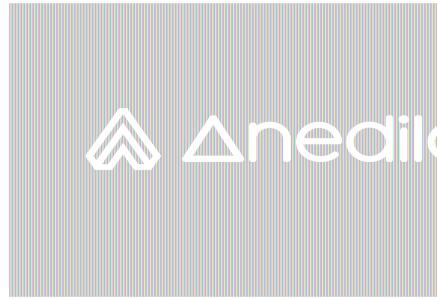


# Cola de gamba rebozada ultracongelada

Cod. Producto

35043



## Información de Venta:

<b>Unidad de Venta:</b>	1.8 Kg	<b>Presentación:</b>	1.8 Kg	<b>Formato:</b>	1.8 Kg
<b>EAN 14 Máster:</b>	18436044487016	<b>EAN 13 Envase:</b>	-	<b>Punto Verde:</b>	No

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

### Ingredientes:

Rebozado (56+/- 5%) (agua, harina de TRIGO, harina de maíz, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i y E-500ii), colorantes (E-101ii y E-160aii)), cola de LANGOSTINO (44+/- 5%) (CRUSTÁCEO)(Penaeus spp, sal, 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 soja, cereales con gluten y sulfitos. Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche, huevo y moluscos.

### Elaborado en España

**Piezas/Kg:** 40 - 60

### Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 4-5 minutos. Dejar reposar 1 minuto antes de servir.

Horno: Precalentar a 180-185°C y, sin descongelar, hornear durante 14-15 minutos. Recomendamos untar previamente la bandeja con aceite.

Airfryer: Precalentar, cocinar durante 12 minutos a 200°C, desde congelado y dejar reposar 1 minuto.

### Conservación / vida útil:

En congelador a -18°C : 24 Meses

### Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, rebozado, fritura (PCC2), 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 Férreco 2'5 mm, No Férreco 2'5 mm y 3mm inoxidable

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

# Cola de gamba rebozada ultracongelada



Cod. Producto

35043

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

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
765 kJ---182 kcal	9 g	21 g	7 g
Sal	Grasa Saturada	Azúcares	
2,00 g	1 g	1 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	432 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	15.5 g	X

**Información Máster:**

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:
Caja auto anedilco	300 x 200 x 110 mm	128 g	1.8 Kg

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)PRODUCTOS CONGELADOS SELECTOS 3000, S.L.  
Pol. Ind. Picassent Calle 6 Nº30. Buzón nº123. 46220 Picassent (Valencia) España.

Tel. (+34) 96 122 17 22. Fax. (+34) 961230360. Atención al cliente (+34) 902 100 432

[www.pcs.es](http://www.pcs.es) / [info@pcs.es](mailto:info@pcs.es)

SI NO DEVUELVE LA FT FIRMADA EN UN PLAZO DE 3 DÍAS SE CONSIDERA CONFORME

# Cola de gamba rebozada ultracongelada



Cod. Producto

35043

## 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,caseína,pollo,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		
Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...		
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 hibridas) 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

## Informacion Microbiologica (Reglamento 2073/2005):

**Coliformes Totales**

m=1000, M=10000 ufc/g

**Escherichia Coli**

m=10, M=100 ufc/g

**Salmonella spp**

No detectado / 25 g

**Listeria monocytogenes**

&lt; 100 ufc/g

## Contaminantes (Reglamento 1881/2006):

Benzopire nos	Cadmio	Dioxinas	Melamina	Mercurio	PCBs	Pbomo
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

 Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

 PRODUCTOS CONGELADOS SELECTOS 3000, S.L.  
 Pol. Ind. Picassent Calle 6 N°30. Buzón nº123. 46220 Picassent (Valencia) España.  
 Tel. (+34) 96 122 17 22. Fax. (+34) 961230360. Atención al cliente (+34) 902 100 432

[www.pcs.es](http://www.pcs.es) / [info@pcs.es](mailto:info@pcs.es)

SI NO DEVUELVE LA FT FIRMADA EN UN PLAZO DE 3 DÍAS SE CONSIDERA CONFORME

# Cola de gamba rebozada **ultracongelada**

**Cod. Producto****35043****Información organoléptica:****Color:**

Dorado típico del rebozado

**Sabor:**

Característico del producto rebozado

**Olor:**

Característico del producto rebozado

**Textura:**

Masa del producto esponjosa, textura de la gamba firme.

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)