

## Caella en adobo

Cod. Producto  
32213



### Información de Venta:

<b>Unidad de Venta:</b>	2.5 Kg	<b>Presentación:</b>	2.5 Kg	<b>Formato:</b>	2.5 Kg
<b>EAN 14 Máster:</b>	18411530322132	<b>EAN 13 Envase:</b>	8411530322135	<b>Punto Verde:</b>	No

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

#### Ingredientes:

CAELLA (PESCADO)(80+/-5%), harina de TRIGO, almidón, sal, espesante E-412, agua, vinagre de vino blanco (contiene SULFITOS), especias, LACTOSA y aromas.

#### Alérgenos:

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

#### Elaborado en España

Talla: 65 \_\_mas\_\_/-15 piezas/kg

#### Modo de Empleo:

Freidora o Sartén: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (170-180°C) durante 2-3 minutos.

#### Conservación:

En congelador a -18°C: 24 Meses

#### Etapas del proceso:

Recepción (PCC1), acondicionamiento, descongelación, enharinado, ultracongelación, 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 3 mm, No Férrico 4 mm y 5'5 mm inoxidable

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

Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Grasas
545 kJ---134 kcal	14.1 g	11.3 g	3.3 g
<b>Sal</b>	<b>Grasa Saturada</b>	<b>Azúcares</b>	
2.04 g	0.7 g	1.8 g	

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

## Caella en adobo



**Cod. Producto**  
32213

### 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:

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 enharinados	300x200x110mm	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 <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	Escherichia Coli	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
m=1000, M=10000 ufc/g	m=10, M=100 ufc/g	Ausencia / 25 g	< 100 ufc/g

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

## Caella en adobo

Cod. Producto  
32213



### 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:**

Dorado

**Sabor:**

A pescado en adobo

**Olor:**

A pescado

**Textura:**

Firme

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