

Merluza al huevo

Referencia: 10508-0

NRSI: 26.03616/V

Merluza al huevo ultracongelada

Cod. Producto

Código Taric

10508



Información de Venta:

Peso neto caja:	2.5 Kg	Unidades máster:	2.5 Kg	Peso neto unidad:	2.5 Kg
EAN 14 Máster:	18411530670950	EAN 13 Envase:	x	Punto Verde:	No

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Filete de MERLUZA sin piel PBO (60+/-5%) (PESCADO)(MERLUZA del Cabo (A*)(Merluccius capensis/paradoxus, capturado FAO 47, Océano Atlántico sudoriental con redes de arrastre) / MERLUZA argentina (B*)(Merluccius hubbsi, capturado FAO 41, Océano Atlántico sudoccidental con redes de arrastre), tempura (40+/-5%)(harina de TRIGO, harina de maíz, agua, aceite de girasol, yema de HUEVO líquido (2%), sal, ajo en polvo, zumo de limón, gasificantes: E-450i y E-500ii). *Ver letra en el lote
Posible presencia de espinas en el producto.

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 huevo, pescado y cereales con gluten. Puede contener trazas de frutos de cáscara (avellanas), leche, crustáceos, soja, sulfitos y moluscos.

Elaborado en España

Producto NO listo para el consumo

Peso Pieza: 90+/-20 g / pieza

Modo de Empleo:

Horno: Precalentar el horno a 200°C y, sin descongelar, hornear durante 13-14 minutos. Dar la vuelta a mitad cocción.

Freidora de aire: Sin descongelar, freír a 200°C durante 11-13 minutos. Dar la vuelta a mitad cocción y dejar reposar 1 minuto.

Freidora de aceite: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (175°C) durante 5-6 minutos.

Conservación / vida útil:

En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción, acondicionamiento, descongelación, empanado, fritura (PCC1), ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), paletizado, almacenamiento

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Merluza al huevo



Cod. Producto
10508

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 mm, No Férrico 3 mm y 4'5 mm inoxidable

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

Información Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011)	100g	% IR*
Valor Energético	674 kJ --- 161 kcal	8
Grasas	7,1 g	10
Grasa Saturada	1,0 g	5
Hidratos de Carbono	13 g	5
Azúcares	1,6 g	2
Proteínas	12 g	24
Sal	1,3 g	22

Datos logísticos:

Información Palet:

Nº Cajas Palet	Capas Palet	Base Palet	Formato Palet	Peso Neto Palet (Sin madera)
126	14	9	80 x 120 cm	315 Kg
Peso Bruto Palet	Altura Palet (incluye palet)			
343,98 Kg	169 cm			

Información Envase primario:

Descripción Envase:	Medidas Envase:	Peso Envase (Vacio):	Peso Bruto Envase:
Bolsa Plastico 54 x 47 (PE baja densidad)	48 x 33,5 cm	15.5 g	

Información Envase secundario:

Descripción Máster:	Medidas Máster:	Peso Máster (Vacio):	Peso Neto Máster:	Peso Bruto Máster:
Master anonimo 4 kg nuevo	371 x 255 x 110 mm	232 g	2.5 Kg	2,73 Kg

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Merluza al huevo

Cod. Producto
10508



Tabla de Control de Alérgenos (Reglamento 1169/2011):

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 (UE) 2023/915):

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

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Merluza al huevo

Cod. Producto
10508



Información organoléptica:

Color:

Tono marrón-dorado.

Sabor:

Característico pescado frito.

Olor:

Característico fritura.

Textura:

Exterior crujiente manteniendo la textura jugosa y tierna en el interior.

Si desea más información contacte con 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 / info@pcs.es

SI NO DEVUELVE LA FT FIRMADA EN UN PLAZO DE 3 DÑ•AS SE CONSIDERA CONFORME