

MEJILLÓN RELLENO

INGREDIENTES

LECHE entera pasteurizada de vaca (38%), MEJILLÓN (18%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorantes: curcumina y extracto de pimentón), preparado para empanar (harina de TRIGO, almidón de TRIGO, sal y almidón de maíz), tomate triturado (tomate fresco y sal), chalota, harina de TRIGO y almidón de TRIGO, aceite de oliva, MERLUZA, cebolla, MANTEQUILLA, GAMBÓN (antioxidante: METABISULFITO sódico), pimienta del piquillo (agua, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico; endurecedor: cloruro de calcio), sal, brandy, gelatina, gelificante: metilcelulosa, azúcar, almidón de maíz, ajo y cayena.



INFORMACIÓN ALERGÉNICA

CONTIENE

GLUTEN, CRUSTÁCEOS, PESCADO, SULFITOS, MOLUSCOS, LECHE Y DERIVADOS.

PUEDE CONTENER HUEVO, SOJA Y MOSTAZA.

TRATAMIENTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sin objetos extraños

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Acridalida: Límite de tolerancia según

REGLAMENTO 2017/2158 de la comisión de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

CONSUMIDOR FINAL

•Para toda la población en general excepto para las personas alérgicas a las sustancias indicadas en el apartado de alérgenos.
•Informar que el producto contiene gelatina de cerdo.

OGM

Todos los ingredientes están libres de OGM.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido irradiado

Ultracongelación

18 meses

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁶ ufc/g
Coliformes (Enterobacterias lactosa +)	≤ 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli B-Glucuronidasa+	≤ 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 ² ufc/g
Salmonella spp	No detectado/25g
Listeria monocitogenes	No detectado/25g

REGLAMENTO 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones. (Como referencia R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (Derogado))

MODO DE USO PREPARACIÓN

Cocinar antes de su consumo según se indica a continuación y no congelar una vez descongeladas.

FREIDORA: Retirar el producto del envase y freír sin descongelar en aceite muy caliente a 175°C durante 5 minutos y 30 segundos sin sobrecargar la freidora/sartén. Dejar reposar 2 minutos para que entre bien el calor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores medios por 100g de producto)

Valor Energético	589 kJ/ 140 kcal
Grasas	6,9 g
de las cuales saturadas	3,1 g
Hidratos de Carbono	12,3 g
de los cuales azúcares	3,3 g
Proteínas	6,2 g
Sal	1,4 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: dura del congelado y la concha, cremosa por dentro en caliente
Olor: neutro, láctico y a magro de cerdo, sin olores extraños
Sabor: láctico mezclado con sabrosa mezcla de mejillones y verduras
Color: marrón arena del pan antes de freír, exterior negro e interior naranja

ENVASADO: PRESENTACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato Producto (aprox)	-	
Formato Comercial	Bolsa	
Peso Neto	350g	1kg
Unidades (aprox)	6-7	18-20
Unidades por Caja	10	4
Bolsa: código EAN 13	8436028969272	8436028970230
Caja: código DUN 14	18436028969286	18436028970244
Material	Plástico OPP MATE + PE OPACO	Plástico OPP BIO TTE + LDPE TTE
Formato Caja	395 x 255 x 133 mm	
Material Caja	Cartón	
PALET	Madera, Europalet , 9 cajas / capa	

CONDICIONES DE TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO

T° ≤-18°C