

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

www.proapro.es

Código Pro a Pro	11058
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	ESPAÑA

Descripción producto	Empanadillas con forma triangular típica asiática, rellena de pollo y c urry. Producto preparado congelado
Sello calidad	

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes

Harina de TRIGO (GLUTEN) (agente de tratamiento de la harina E300), carne de pollo, agua, patata, tocino, repollo, harina de SOJA, harina de arroz glutinoso, fécula de patata, cebolleta, aceite de girasol, GLUTEN, pasta de curry (0,7%), sal, potenciador de sabor (E621), curry en polvo (0,4%), jengibre, azúcar, salsa de SOJA (SOJA, harina de TRIGO (GLUTEN), conservante (E202)), gasificante (E500ii), pimienta blanca, colorante alimentario (E102).

Puede contener trazas de

CRUSTÁCEOS - HUEVO - PESCADO - APIO - SÉSAMO - MOLUSCOS

Glaseo (%)
(Sólo para pescados)

0,00

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	UNIDAD INTERIOR
Peso unidad de venta (Kg)	5,6
Nº de unidades en la Und de venta	14
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	400

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	280
Longitud caja (mm)	390
Anchura caja (mm)	125

Nº Cajas/palet	96
Nº Capas/palet	12
Nº Cajas/capa	8

Código EAN13	8436032780061
Código EAN14	

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	El producto debe ser cocinado antes de su consumo. Descongelar y freír en abundante aceite a 160°-170°C durante 3-4 minutos.
-------------------------------------	--

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	18
Condiciones de conservación	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	215
Valor Energético (KJ)	899
Proteínas (g)	6,69
Hidratos de Carbono (g)	27,5
- de los cuales azúcares (g)	2,63
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	8,67
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	4,25
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	
Fibra alimentaria (g)	
Sodio (g)	0,76
Vitaminas (g)	
Minerales (g)	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	AUSENCIA / 25 G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
E-coli	<100 UFC /G
Staphilococcus aureus	<100 UFC/G
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	1X10 ⁶ UFC/G
Enterobacterias	< 10000 UFC/G
Staphilococcus coagulosa positivos	-
Bacillus cereus	
Shigela	
NBVT (solo en pescados)	SIN LACTOSA

Legislación de aplicación	Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Posteriores modificaciones
---------------------------	--

En línea del aplicativo RD 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir. La información contenida en esta ficha técnica es informativa y susceptible de sufrir modificaciones derivadas de cambios de recetas sobre el propio producto. Ante cualquier duda deben de referirse siempre al embalaje y al lote específico de entrega.

ETIQUETAJE

