

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



Código Davigel	10287
Categoría producto:	CONGELADO
País de origen	ESPAÑA

Descripción producto:	Verduras a la brasa: Rodajas de calabacín, berenjena y patatas con cubos de pimiento rojo y amarillo.

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes:

Patata, calabacín, berenjena, pimiento rojo, pimiento amarillo, aceite vegetal, sal



Alérgenos presentes por contaminación cruzada:

Glaseo (%): (Solo para pescados)

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	UNIDAD INTERIOR
Peso unidad de venta (Kg):	10
Nº de unidades en la Und de venta:	4
Peso de unidades en la Und de venta (Kg):	2,5

Dimensiones caja:	
Altura caja (mm):	385
Longitud caja (mm):	255
Anchura caja (mm):	236

Nº Cajas/palet:	72
Nº Capas/palet:	8
№ Cajas/capa:	9

Código EAN 13: 8435282802875

FICHA TÉCNICA CLIENTE



INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración:

Cubrir el fondo de la sarten con un poco de aceite. Verter el contenido de la bolsa, sin descongelar, sazonarlo con sal y rehogarlo durante 6-8 min, removiendolo de vez en cuando.

Temperatura de conservación (ºC):	`-18ºC
Vida útil del producto en conservación (meses):	30
Condiciones de conservación:	Conservación a -18°C. No volver a congelar un producto descongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal):	118
Valor Energético (KJ):	490
Proteínas (g):	1,8
Hidratos de Carbono (g):	8,8
-de los cuales azúcares (g):	3,1
-de los cuales polialcoholes (g):	
Lípidos (g):	8
-de los cuales ácidos grasos saturados (g):	0,1
-de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g):	0
-de los cuales ácidos grasos monosaturados (g):	0
Fibra alimentaria (g):	1,7
Sodio (g):	0,05
Vitaminas (g):	0
Minerales (g):	0

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Microbiología	Valores (ucf /g producto)
Lysteria Monocitógenes	10 - 100 UFC/G
Salmonella	
E-coli	10 - 100 UFC/G
Staphilococus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	5X10 ⁵ -5X10 ⁶ UCF/G
Enterobacterias	
Staphilococus coagulosa positivos	
Bacillus cereus	
Shigela	
NBVT (solo en pescados)	
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

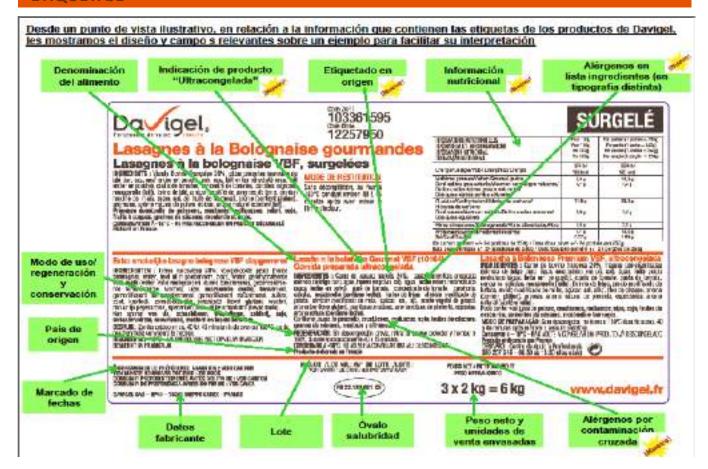
En línea con el Reglamento (UE) 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir.

La información contenido 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.



ETIOUETAJE



Versión 21 DE MARZO DE 2016 FICHA TÉCNICA CLIENTE