



Característiques

Presentació	Preparat
Format	1x3
Tipus Producte	Barrejat
Glasseig	11%
Temp. Conservació	Inferior a -18 °C
Temp. Transport	Inferior a -18 °C
Tipus Transport	Vehicle frigorífic



Unitat de venda

EAN 13	8411757048689
Pes net	3kg
P.net escorregut	2.65kg
Mides UV(mm)	195x380x90

Caixa

UV / caixa	1
M.Caixa (mm)	195x380x90

Paletització

Caixes/Replà	12
Replans/Palet	15
Total Caixes	180
Palet	Europeu
Al. palet (mm)	1350

Ingredients

<u>Ingredient</u>	<u>Nom Científic</u>	<u>Origen</u>	<u>Tipus Producció</u>	<u>Calibre</u>	<u>Peces/Kg</u>	<u>Gruix</u>	<u>Glasseig</u>
Cloïssa	Tawera gayi	FAO 87	Marisqueig	20%			
Anelles de pota	Illex argentinus	FAO 41	Pesca Extractiva	20%			
Musclo sense closca	Mytilus galloprovincialis	Galícia.	Aquicultura	16%			
Gamba pelada	Solenocera melantho	FAO 61	Pesca Extractiva	16%			
Daus de pota	Dosidicus gigas	FAO 87	Pesca Extractiva	10%			
Concentrat per sopa				10%			
Lluç a daus	Merluccius gayi	FAO 87	Pesca Extractiva	8%			

Propietats

Ingredients anelles: Anella de pota, sal, regulador d'acidesa E-330, estabilitzants E-450 i E452, i antioxidants E-301 i E-331.

Ingredients del concentrat per a sopa: Ceba, tomàquet, farina de blat, peix, pastanaga, oli de gira-sol, pa ratllat, espècies i aroma de peix.

Ingredients gamba pelada: Gamba, aigua, estabilitzants E-451 i E-452 i antioxidant metabisulfit sòdic.



V.nutricionals (valor mitjà per 100 g)

Valor energètic	255kj / 61kcal	Proteïnes	12.5g	Fibra
Greixos	0.8g	Hidrats de carboni	0g	Sodi
dels quals saturats	0.5g	dels quals sucres	0g	

Característiques microbiològiques

Microorganismes Aerobis:	1.000.000 UFC/g
Enterobactèries:	1.000 UFC/g
Salmonella:	Absència/25g

Normativa Ordre del 2 d'agost de 1991 (BOE 195)

Presència organismes modificats genèticament: No

Dades Lot

Tipus Lot	Ordre fabricació
Lot	El número de lot es correspon amb el número d'ordre de fabricació.

Vida útil 18 Mesos

Al·lèrgens

- | | | | | |
|--|---|------------------------------------|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Peix | <input checked="" type="checkbox"/> Crustacis | <input type="checkbox"/> Api | <input checked="" type="checkbox"/> Cereals que contenen gluten | <input type="checkbox"/> Fruits secs |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sulfit | <input checked="" type="checkbox"/> Mol·luscs | <input type="checkbox"/> Sèsam | <input type="checkbox"/> Ou i Ovoproductes | <input type="checkbox"/> Llet i derivats |
| <input type="checkbox"/> Mostassa | <input type="checkbox"/> Soja i derivats | <input type="checkbox"/> Tramussos | <input type="checkbox"/> Cacauets | |

Preparació

Preparació: Posar a bullir 1 litre d'aigua per cada 400g de producte, afegir el preparat, i bullir durant 20-25 minuts sense tancar, remenant de tant en tant.
No necessita descongelació prèvia.