

- PIMIENTO DE PIQUILLO DE BACALAO -

“Pimientos de piquillo naturales”



AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.
E-26.7032/Z y E-10.8277/Z
MERCAZARAGOZA naves 11 a 16
TEL:976470003 FAX:976472944
ZARAGOZA



*Porque lo natural
es lo mejor*

DENOMINACIÓN**PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO DE BACALAO****DESCRIPCIÓN**

Pimiento del piquillo relleno de crema bechamel con bacalao. Sin conservantes ni colorantes.

INGREDIENTES

Pimientos del piquillo.

RELLENO: bacalao (15%), harina de trigo, aceite de girasol, leche, cebolla y potenciador del sabor (E-621).

REBOZADO: pan rallado, clara de huevo pasteurizada y sal.

PREPARACIÓN

Freir a temperaturas de 170-180° C con abundante aceite caliente durante seis minutos aprox. No freir muchos cada vez.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 grs. de producto)

Humedad	67 grs.	Grasa	9 grs
Proteína	5 grs.	Calcio	160 mgrs.
Energía (kcal / kjul)	100/410	Colágeno	0.01 grs.

NORMA MICROBIOLÓGICA : R.D. 3484/2000-Grupo A. (Umbral y lím. en unid. form. de colonias por gr.n=n° uds. muestra; c=n° uds muestra que podrá situarse entre los dos valores)

Aerobios totales	10 ⁵ -10 ⁶ (n=5;c=2)	St.aureus	10-10 ² (n=5;c=2)
Enterobacterias	10 ³ -10 ⁴ (n=5;c=2)	Salmonella	Ausencia 25 grs
E. Coli	10-10 ² (n=5;c=2)	Listeria	10-10 ² (n=5;c=2)

ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	BANDEJA GRANDE		BANDEJA PEQUEÑA
EAN	8436000461312		8436000461336
Envasado	Atmófera protectora. Bandeja plástica termoformada		Atmófera protectora. Bandeja PP exp. Termoformada
Peso neto	2 kgs		320 grs (min 280-max 450)
Peso unidad (gramos)	80 ± 5		80 ± 5
Unidades / envase	24 a 26		4 a 6
Unidades / embalaje	4 por caja plástico		16 por caja plástico
Conservación	Entre 0 y 4°C		Entre 0 y 4°C
Caducidad desde envasado	12 días		12 días
Una vez abierto consumir antes de 4 días			

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.
E-26.7032/Z y E-10.8277/Z
MERCAZARAGOZA naves 11 a 16
TEL:976470003 FAX:976472944
ZARAGOZA



Porque lo natural
es lo mejor