

## Morralla

ultracongelada

Referencia: 32533-1  
NRSI: 12.19214/TCod. Producto  
32533

### Información de Venta:

|                          |                |                         |      |                        |      |
|--------------------------|----------------|-------------------------|------|------------------------|------|
| <b>Peso neto unidad:</b> | 4 kg           | <b>Unidades máster:</b> | 4 kg | <b>Peso neto caja:</b> | 4 kg |
| <b>EAN 14 Máster:</b>    | 18411530325331 | <b>EAN 13 Envase:</b>   | x    | <b>Punto Verde:</b>    | No   |

### Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

#### Ingredientes:

En proporción variable algunas de las siguientes especies.

CABEZA DE RAPE blanco (Lophius piscatorius), PAGEL (Pagellus erythrinus), BESUGO (Pagellus acarne), RASPALLON (Diplodus Annularis), DORADA (Sparis Aurata), XUCLA (Spicara maena), FANECA (Trisopterus Luscus), SOLLETA (Cithaurus Linguatula), ARANA (Trachinus araneus), GALERA (Squilla mantis), FALSA NECORA (Liocarcinus depurator), RUBIO (Trigla lucerna), CABETE (Lepidotrigla cavillon), sal, antioxidantes SULFITO ácido de sodio, E-300, E-316, E-341, E-330, E-331iii y estabilizante E-450i.

Los aditivos y orígenes de los productos del mar pueden sufrir modificaciones de unos lotes a otros en función de la disponibilidad. El etiquetado del producto SIEMPRE será fiel a la realidad de las materias primas usadas en cada lote.

#### Alérgenos:

Contiene pescado, crustáceos y sulfitos.

**Origen:** España

**Talla:** NP

#### Modo de Empleo:

MODO DE EMPLEO: Sin descongelar, cocinar del modo deseado.

SUGERENCIA DE USO: 100 g aceite de oliva, 100 g cebolla dados, 100 g zanahoria dados, 75 g apio dados, 75 g puerro dados, 2 kg morralla P.C.S., laurel, perejil, 1 c.c granos de pimienta molida, 200 ml vino blanco y 4 litros de agua. Rehogar las verduras con el aceite, añadir la morralla. Desglasear con el vino blanco e incorporar el agua junto con las hierbas frescas. Tapar y cuando rompa a hervir, desespumar, y tapar durante unos 45 o 60 minutos. Se puede aromatizar con un poco de hinojo, tomillo, piel de limón seca.

#### Conservación / vida útil:

En frigorífico: 24 horas. En congelador a -18°C: 24 Meses

Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE1829/2003 y 1830/2003

Producto no Irradiado

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

## Morralla **ultracongelada**

Cod. Producto  
32533



### Carecterísticas de Productos del Mar:

- Especie:** Je nach Jahreszeit  
**Peso Neto Ecurrido:** 3.4 Kg  
**Método de Pesca:** Pesca extractiva  
**Zona de pesca:** FAO 37.1.1. Mediterráneo oeste  
**Arte de pesca:** Redes de arrastre (OTB)

### Informacion Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) :

| Informacion Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) | 100g             | % IR* |
|---|------------------|-------|
| Valor Energético  | 380 kJ---91 kcal | 0     |
| Grasas  | 1.6 g            | 2     |
| Grasa Saturada  | 0.9 g            | 5     |
| Hidratos de Carbono   | < 0.1 g          | 0     |
| Azúcares  | < 0.1 g          | 0     |
| Proteínas   | 19,0 g           | 38    |
| Sal   | 0,31 g           | 5     |

### Peso neto caja:

#### Información Palet:

| Nº Cajas Palet | Capas Palet | Base Palet | Formato Palet | Peso Palet | Altura Palet (incluye palet) |
|----------------|-------------|------------|---------------|------------|------------------------------|
| 105            | 15          | 7          | 80 x 120 cm   | 420 kg     | 165 cm                       |

#### Información Envase primario:

| Descripción Envase:                     | Medidas Envase: | Peso Envase (Vacio): | Envase apto para uso alimentario |
|---|-----------------|----------------------|----------------------------------|
| Bolsa plastico 70x50 (PE baja densidad) | 50 x 46 cm      | 23.7 g               | X                                |

#### Información Máster:

| Descripción Máster:    | Medidas Máster:    | Peso Máster (Vacio): | Peso Neto Máster: |
|------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|
| Caja 4 puntos genérica | 440 x 255 x 100 mm | 270 g                | 4 kg              |

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

## Morralla **ultracongelada**

Cod. Producto  
32533



### Tabla de Control de Alérgenos:

| Constituyendo   | Presente en el Producto | Presente en el mismo establecimiento de fabricación |
|---|-------------------------|---|
| El cacahuete o sus derivados, por ejemplo fragmentos, proteína en aceite, manteca, harina de cacahuete  |                         |   |
| Frutos secos de cáscara es decir, almendras( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal)( <i>Junglas regia</i> ),anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas, castañas de para ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos,( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados |                         |   |
| Los granos de sesamo o sus derivados a bases de granos de sesamos, como por ejemplo: pasta, aceite, etc...  |                         |   |
| La leche o sus derivados, por ejemplo Lactosa,caseina,polvo,etc   |                         |   |
| Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteínas de huevo y productos a base de huevo.   |                         |   |
| El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteínas y productos a base de pescado  | X                       |   |
| Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante...   | X                       |   |
| La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteínas y productos derivados.  |                         |   |
| Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o sus variedades híbridas) y productos derivados  |                         |   |
| Apio y derivados  |                         |   |
| dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>  | X                       |   |
| Mostaza o sus derivados   |                         |   |
| Altramuces y productos a base de altramuces.  |                         |   |
| Moluscos (incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados...) y productos a base de moluscos.   |                         |   |

### Informacion Microbiologica (Reglamento 2073/2005):

| Coliformes Totales    | Escherichia Coli  | Salmonella spp      | Listeria monocytogenes |
|-----------------------|-------------------|---------------------|------------------------|
| m=1000, M=10000 ufc/g | m=10, M=100 ufc/g | No detectado / 25 g | < 100 ufc/g            |

### Contaminantes (REGLAMENTO (UE) 2023/915):

| Benzopirenos           | Cadmio                 | Dioxinas             | Melamina | Mercurio               | PCBs                 | Plomo                  |
|------------------------|------------------------|----------------------|----------|------------------------|----------------------|------------------------|
| 2,0 µg/ kg peso fresco | 0,05 mg/kg peso fresco | 4,0 pg/g peso fresco | 2.5ppm   | 0,50 mg/kg peso fresco | 8,0 pg/g peso fresco | 0,30 mg/kg peso fresco |

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)

## Morralla **ultracongelada**

Cod. Producto  
32533



### Información organoléptica:

**Color:**

Variado característico de las distintas piezas

**Sabor:**

A mar

**Olor:**

A mar

**Textura:**

Firme

Si desea más información contacte con [calidad@pcs.es](mailto:calidad@pcs.es)