ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Septiembre 2017

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE PAVO (BURGER MEAT) 400G
CÓDIGO: 3001000002

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	
HUMEDAD MÁXIMA	67,4 %
GRASA MÁXIMA	10 %
PROTEÍNA MÍNIMA	16,3 %
CALCIO TOTAL	800 ppm
COLÁGENO	< 0,5 %
CENIZAS	1,2 %

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
AEROBIOS MESÓFILOS:	$< 10^5$ u.f.c./g
SALMONELA:	Ausencia en 25 g
LISTERIA:	Ausencia en 25 g
E. COLI:	$1,60 \times 10^1$ u.f.c./g
Sin presencia de materiales extraños.	

ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ENERGÍA:	192 Kcal
HIDRATOS DE CARBONO:	1,80 g
GRASAS SATURADAS:	4,87 g
AZÚCARES:	< 0,5 g
SAL:	0,52 g
SODIO:	0,21 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de 400 g	
	ENVASADO: Cajas de 16 paquetes de 400 g cada uno.	
	EMBALAJE: Palet con 150 cajas.	
CADUCIDAD	365 días.	
ALÉRGENOS	Contiene sulfitos. Sin gluten, sin soja y sin lactosa.	Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Carne de pavo separada mecánicamente (70%), agua (24%), fibra vegetal de guisantes (3%), almidón de guisantes (2%), proteína de guisantes (1 %), antioxidantes (E300, E331 quantun satis), conservadores (E224 - 450 ppm.) (E262 quantun satis).
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se obtiene la carne de animales inspeccionados por medios mecánicos, posteriormente se procede al mezclado de los ingredientes y su posterior embutido en material plástico de alta barrera para su mejor conservación, inmediatamente se procede a su ultra-congelación en túnel criogénico, posteriormente se embala en cajas de cartón y se almacena a -22 ºC hasta su venta.
USO PREVISTO	Mantenga el producto congelado a ≤ -18ºC hasta su elaboración y descongélelo en el horno o microondas. Cocinar a temperatura superior a 75ºC.

Última actualización: Julio 2023
Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por: ES 10.23809/CU CE