



ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Mayo 2021

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: HAMBURGUESA DE PAVO EMPANADA 4X80G
CÓDIGO: 3001000011

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
SALMONELA: Ausencia / 25g	ENERGÍA:	277 Kcal
ESCHERICHIA COLI: 3,5 x 10 ¹ u.f.c./g	GRASA TOTAL:	15,66 g
m= 5 x 10 ² u.f.c./g	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:	6 g
M= 5 x 10 ³ u.f.c./g	HIDRATOS DE CARBONO:	24,99 g
	PROTEÍNAS:	13 g
	AZÚCARES:	0,68 g
	SAL:	2,56 g

* Conforme al Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de 4 uds. de 80 g	
	ENVASADO: Cajas de 20 paquetes de 4 uds.	
	EMBALAJE: Palet con 150 cajas.	
CADUCIDAD	365 días.	
ALÉRGICOS	Contiene gluten. Sin soja. * Conforme al RE 1169/2011/CE	

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Carne de pavo (80%), agua, sal, almidones (patata), especias, azúcares (dextrosa), pan rallado (harina de trigo y levadura), harina de altramuz, fibra vegetal, proteína de guisante, antioxidantes (E-301, E-331), estabilizantes (E-451, E-412) conservador (E-200), colorante (E-100, E-101, E-120, E-160c).
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se procede a la mezcla y amasado de los ingredientes ya acondicionados (carnes picadas). Una vez amasado se procede a su formado en maquina formadora, donde se le da la forma característica y se empana. Posteriormente se congela con nitrógeno sistema IQF y se envasa. El producto se conserva bajo congelación hasta su venta.
USO PREVISTO	Producto para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 65°C. Descongelar antes de cocinar.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C. Mantenga el producto separado de los demás alimentos. Lave todos los utensilios, superficies y manos después de manipular el producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo refrigerado a temperatura ≤ -18°C. En correcto estado de limpieza y desinfección. Carga colocada adecuadamente. Sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.
GMO	El producto suministrado entra en el ámbito de aplicación de las normativas de la Unión Europea, No. 1829/2003 y No. 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los GMOs (organismos modificados genéticamente) y en base a este texto, puede declararse en consecuencia como: PRODUCTO LIBRE DE GMO.

Última actualización: Febrero 2022

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por:

ES 10.23809/CU CE