ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Mayo 2021

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: PICADILLO HABANERO DE RES (BURGER MEAT) 250G
CÓDIGO: 3009000008

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
SALMONELA:	Ausencia / 25g
ESCHERICHIA COLI:	< 1 x 10^1 u.f.c./g
	m= 5 x 10^2 u.f.c./g
	M= 5 x 10^3 u.f.c./g

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

ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ENERGÍA:	201 Kcal
GRASA TOTAL:	15 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:	6,75 g
HIDRATOS DE CARBONO:	3,3 g
PROTEÍNAS	13,3 g
AZÚCARES:	1,1 g
SAL:	0,66 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de 250 g	
	ENVASADO: Cajas de 24 paquetes de 250 g cada uno.	
	EMBALAJE: Palet con 170 cajas.	
CADUCIDAD	365 días.	
ALÉRGENOS	Contiene sufitos. Sin gluten y sin soja. * Conforme al RE 1169/2011/CE	Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Carne de vacuno separada mecánicamente, agua, especias, azúcares (dextrina, dextrosa), almidones (maíz y patata), fibra de guisante, proteína de guisante, antioxidantes (E-300, E-331), conservadores (E-221, E-224), colorante (E-120). Contiene aceitunas, alcaparras, pasas.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se procede a la mezcla y amasado de los ingredientes ya acondicionados (carnes picadas). Una vez amasado se procede a su embutido en tripa de plástico en máquina embutidora. Posteriormente se envasa. El producto se conserva bajo congelación hasta su venta.
USO PREVISTO	Producto para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 65ºC. Descongelar antes de cocinar.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18ºC. 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 ≤ -18ºC. En correcto estado de limpieza y desinfección. Carga colocada adecuadamente. Sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.

Última actualización: Febrero 2022
Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por: ES 10.23809/CU CE