



FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ALBÓNDIGAS MIXTAS DE VACUNO Y CERDO (BURGER MEAT) 10X32G CÓDIGO: 3009000009

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
HUMEDAD MÁXIMA	72 %	AEROBIOS MESÓFILOS:	< 1.9 x 10 ⁵ u.f.c./g	ENERGÍA:	158 Kcal
GRASA MÁXIMA	10,4 %	SALMONELA:	Ausencia en 25 g	HIDRATOS DE CARBONO:	< 0,5 g
PROTEÍNA MÍNIMA	16,2 %	LISTERIA:	Ausencia en 25 g	GRASAS SATURADAS:	5,11 g
CALCIO TOTAL	800 ppm	E. COLI:	< 4,80 x 10 ² u.f.c./g	AZÚCARES:	< 0,5 g
COLÁGEND	< 0.5 %			SAL:	0,45 g
CENIZAS	1%			SODIO:	0,10 g

	PRESENTACIÓN:	
	Envasado al vacío en paquetes de 10 uds de 32 g	
LOGÍSTICA	ENVASADO:	
	Cajas de 16 paquetes de 10 uds.	
	EMBALAJE:	
	Palet con 150 cajas.	
CADUCIDAD	365 días.	
ALÉRGENOS	Contiene lactosa y sulfitos. Sin gluten y sin soja.	



lmagen sólo a efectos ilustrativos

INGREC	DIENTES	Carne de vacuno (50%), carne de cerdo (30%), agua, sal, especias, azúcares, almidones (máx. 2%), proteína vegetal (máx. 1%), antioxidantes (E-301 E-331 quantun satis), conservadores (E-224 - máx. 450 ppm.) (E-262 quantun satis), colorante (E120).	
	ESO DE Ración	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. Posteriormente se congela con nitrógeno sistema IQF y se envasa. El producto se conserva bajo congelación hasta su v	
1	SO VISTO	Mantenga el producto congelado a ≤ -18ºC hasta su elaboración y descongélelo en el horno o microondas. Cocinar a temperatura superior a 75ºC.	