ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Mayo 2021

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: HAMBURGUESA MIXTA DE PAVO POLLO 4X80G
CÓDIGO: 3003000004

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
SALMONELA:	Ausencia / 25g
ESCHERICHIA COLI:	$1,33 \times 10^1$ u.f.c./g
	$m= 5 \times 10^2$ u.f.c./g
	$M= 5 \times 10^3$ u.f.c./g

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

ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ENERGÍA:	129 Kcal
GRASA TOTAL:	7 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:	2 g
HIDRATOS DE CARBONO:	3,6 g
PROTEÍNAS	17 g
AZÚCARES:	< 0,5 g
SAL:	2,36 g

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.	
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de derivados lácteos. Sin gluten. * Conforme al RE 1169/2011/CE	Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Carne de pavo (40%), carne de pollo (40%), agua, sal, almidones (patata), azúcares (dextrosa), especias, fibra vegetal, proteína de guisante, antioxidantes (E-301, E-331) colorante E-120.
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. 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 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.

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