ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Mayo 2021

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: PICADILLO HABANERO DE PAVO (BURGER MEAT) 400G
CÓDIGO: 3001000020

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
SALMONELA:	Ausencia / 25g
ESCHERICHIA COLI:	$< 1 \times 10^1$ u.f.c./g
	m= 5×10^2 u.f.c./g:
	M= 5×10^3 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:	19 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:	4,87 g
HIDRATOS DE CARBONO:	2 g
PROTEÍNAS	16,30 g
AZÚCARES:	1,3 g
SAL:	0,9 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 y sin soja. * Conforme al RE 1169/2011/CE

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Carne de pavo separada mecánicamente, agua, aceitunas, alcaparras, pasas, almidones (maíz y patata), azúcares (dextrina, dextrosa), fibra de guisante, proteína de guisante, antioxidantes (E-300, E-331), conservadores (E-221, E-224), 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 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