ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.067797/M
CE

Septiembre 2017

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ALBÓNDIGA DE PAVO 10X32
CÓDIGO: 3001000024

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
SALMONELA:	Ausencia / 10 g
E. COLI:	u.f.c./g m= 5 x102 u.f.c./g; M= 5 x 103 u.f.c./g

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

ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
VALOR ENERGÉTICO:	127 Kcal
GRASA TOTAL:	2,5 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:	0,8 g
HIDRATOS DE CARBONO:	8,6 g
PROTEÍNAS:	17,5 g
AZÚCARES:	1,8 g
SAL:	1,4 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de 10 uds de 32 g
	ENVASADO: Cajas de 16 paquetes de 10 uds.
	EMBALAJE: Palet con 150 cajas.
CADUCIDAD	365 días.
ALÉRGENOS	

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Pavo (80%), agua, texturizado de guisante, sal, fécula de patata, dextrosa, almidón de maíz, especias, aromas naturales, conservador E-221, colorante E-120. Contiene sulfitos.
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.
CONDICIONES DE USO	Producto para cocinado previo a su consumo a temperaturas superiores a 75ºC. Descongelar antes de cocinar.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN	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: Agosto 2023
Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por: ES 10.23809/CU CE