



FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: ALBÓNDIGAS MIXTAS DE VACUNO Y CERDO (BURGER MEAT) 30X32G CÓDIGO: 3009000017

UÍMICO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
72 % AEROBIOS MES	ÓFILOS: < 1.9 x 10 ⁵ u.f.c./g	ENERGÍA:	158 Kcal
10,4 % SALMONELA:	Ausencia en 25 g	HIDRATOS DE CARBONO:	< 0,5 g
16,2 % LISTERIA:	Ausencia en 25 g	GRASAS SATURADAS:	5,11 g
800 ppm E. COLI:	< 4,80 x 10 ² u.f.c./g	AZÚCARES:	< 0,5 g
< 0.5 %		SAL:	0,45 g
1%		SODIO:	0,10 g
	72 % 10,4 % 16,2 % 800 ppm <	72 % 10.4 % 16.2 % 800 ppm 4EROBIOS MESÓFILOS: < 1.9 x 10 ⁵ u.f.c./g SALMONELA: Ausencia en 25 g LISTERIA: Ausencia en 25 g E. COLI: < 4,80 x 10 ² u.f.c./g	T2 % AEROBIOS MESÓFILOS: < 1.9 x 10 ⁵ u.f.c./g ENERGÍA: HIDRATOS DE CARBONO: HIDRATOS DE CARBONO: GRASAS SATURADAS: AUSENCIA EN 25 g ENERGÍA: HIDRATOS DE CARBONO: GRASAS SATURADAS: AZÚCARES: SAL:

	PRESENTACIÓN:	
	Envasado en bandejas de 30 uds. de ± 32 g.	
LOGÍSTICA	ENVASADO:	
	Cajas de 4 bandejas de ± 1 Kg cada una.	
	EMBALAJE:	
	Palet con 170 cajas.	
CADUCIDAD	365 días.	
ALÉRGENOS	Contiene lactosa y sulfitos. Sin gluten y sin soja.	



lmagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Carne de vacuno (50%), carne de cerdo (30%), agua, sal, especias, azúcares, almidones (máx. 2%), proteína vegetal (máx. 1%), antioxidantes (E-300, E-331 quantun satis), conservadores (E-224 - máx. 450 ppm.) (E-262 quantun satis), colorante (E120).
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	Mantenga el producto congelado a ≤ -18ºC hasta su elaboración y descongélelo en el horno o microondas. Cocinar a temperatura superior a 75ºC.