

Ficha técnica de producto

Albóndigas mixtas ajo perejil 30g



Ref. nº 125 002C

Descripción: Producto elaborado con carne de cerdo y de vacuno, picada y macerada con un preparado especial con especias.

Producto sin gluten

Producto sin lactosa

Producto IQF: Ultra congelación a -30 °C.

Ingredientes (Burger meat): Recorte de carne de cerdo (20.20%), carne de cerdo separada mecánicamente (25.3%), recorte de carne de vacuno (17.7%), agua, proteína y fibra vegetal de **SOJA** (4%), proteína animal (cerdo), sal (11%), almidones (patata), azúcares (dextrosa), dextrina, ajo y perejil (0.17%), especias, aroma, conservador **SULFITO** (E-224) y antioxidante E-301.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C. Contiene conservantes.
Envasado:	Bolsa de plástico de protección. Envasado a granel.
Encajado:	Caja de cartón de 276 x 200 x 123 mm
Peso neto/caja:	3.000 kg
Unidades producto/caja:	100 unidades
Peso /unidad:	30 ± 2 g
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, unidades de producto, fecha de congelación, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
Paletización:	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet: 1.85 m
Otros:	Ver especificaciones clientes

¹ Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** el producto debe cocinarse completamente antes de su consumo, temperatura de cocción en el interior superior a 75°C durante al menos 15 segundos.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo) Una vez descongelado no se debe volver a congelar, consumir antes de 48 horas.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad / consumo preferente solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

E.coli < 5x10⁹ ufc/g *Salmonella spp.* Ausencia/10g

*Según el RD2073/2005 referente a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	1092 kJ / 263 kcal
Grasas:	21.2 g
de las cuales saturadas:	8.5 g
Hidratos de carbono:	3.8 g
de los cuales azúcares:	1.1 g
Proteínas:	14.1 g
Sal:	1.6 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto sin gluten y sin lactosa (según Reglamento (CE) 41/2009). Contiene sustancias alérgicas según Directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones. No contiene organismos GMO. Producto no irradiado. Ver lista de ingredientes: contiene proteína de **SOJA**; contiene **SULFITO**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto elaborado con recorte de carne de cerdo picado y recorte de carne de vacuno picado. Libre de cuerpos extraños. Color característico del producto y de la especie que lo compone.