

DENOMINACIÓN
BURGER MEAT DE POLLO Y ESPINACAS
DESCRIPCIÓN

Burger meat de pollo, especiada y mezclada con espinacas. Fuente de proteína.

INGREDIENTES

Burger meat: carne de ave (60%±3) [pollo (54%±3), pavo (6%±1)], espinacas (20%±1), **HUEVO**, **PAN** rallado (harina de **TRIGO** (min.4%)*, agua, sal, levadura), sal, almidón, proteína de **SOJA**, conservador (**METABISULFITO** potásico), dextrosa, especias, antioxidante (ascorbato sódico), colorante (ácido carmínico) y agua. **CONTIENE HUEVO, GLUTEN SOJA Y SULFITOS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE DERIVADOS LÁCTEOS.**

* contenido mínimo en el total del producto

PREPARACIÓN

EN SARTÉN: En placa vitroceramica o inducción se coloca la sartén a fuego medio. Una vez caliente se añade la hamburguesa y se deja alrededor de 2,5 minutos por cada lado.

EN BARBACOA: untar en aceite y asar a fuego lento hasta que se dore en la superficie y se ase el interior.

Este

producto debe cocinarse completamente antes de su consumo. Evitar el contacto con otros alimentos listos para el consumo, poniendo especial cuidado en la limpieza de las manos y utensilios.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g	IR (%)*	Por ud (g)	IR (%)*	INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (100g)
Energía (kJ/kcal)	644/154	8			<i>Salmonella</i> : n=5; Ausencia 25 g
Grasas (g)	7,5	11			<i>E.coli</i> : n=5; c=2
de las cuáles saturadas (g)	2,1	11			m=5x10 ² ufc/g, M=5x10 ³ ufc/g
Hidratos de Carbono (g)	6,4	2			
de los cuáles azúcares (g)	0,5	1			
Fibra alimentaria (g)	<1,0				
Proteína (g)	14,7	29			
Sal (g)	1,87	31			

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kCal)

PRODUCTO CONFORME CON LOS SIGUIENTES REGLAMENTOS Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES

- Reglamento (CE) 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 2073/2005**, sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1333/2008**, sobre el uso de aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) 1881/2006**, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005**, por el que se fija los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.
- Reglamento (CE) 37/2010**, referente a residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.
- RD 474/2014**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (CE) 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 1801/2008**, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	BANDEJA LIBRE SERVICIO		
SA/H.S. CODE			022358
EAN			EAN-13: 8436000465921
Envasado			Atmósfera protectora
Peso neto / volumen			313 g
Peso unidad (gramos)			78 ± 2
Unidades / envase			4
Conservación			Refrigeración: 0° / +4° C
Vida útil comercial			15 días
Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir en 3 días y siempre antes de caducar.			

CÓDIGO / Nº REVISIÓN / FECHA

ET-003	05.19	21/01/2019
AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. MERCAZARAGOZA, Naves 11 a 17. 50014-ZARAGOZA (ESPAÑA). TEL.: 976470003 e-mail: info@aldelis.com		

DENOMINACIÓN

BURGER MEAT DE POLLO Y ESPINACAS



CÓDIGO / Nº REVISIÓN / FECHA

ET-003

05.19

21/01/2019

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. MERCAZARAGOZA, Navés 11 a 17. 50014-ZARAGOZA (ESPAÑA). TEL.: 976470003
e-mail: info@aldelis.com