

DENOMINACIÓN**BURGER MEAT DE POLLO Y PAVO****DESCRIPCIÓN**

Burger meat de 100 % carne de pollo y pavo. Muy tiernas y sabrosas. Solo carne de ave. Preparado cárnico.

INGREDIENTES

Burger Meat: carne de pollo (62%) y pavo (12%), **HUEVO, PAN RALLADO** (mín.4%) (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura), agua (4%), sal, almidón de maíz, proteína de **SOJA**, conservador (**METABISULFITO** potásico), dextrosa, especias, antioxidante (ascorbato sódico) y colorante natural (cochinilla). **CONTIENE GLUTEN, SULFITOS, HUEVO Y SOJA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE DERIVADOS LÁCTEOS.**

PREPARACIÓN

EN SARTÉN: con poco aceite, a fuego medio durante 5 min. 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 100 g	IR(%)*	Por ud (g)	IR(%)*	INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
Valor energético (kJ / kcal)	800 / 192	10			<i>Salmonella</i> : n=5; Ausencia/25 g
Grasas (g)	11,2	16			<i>E.coli</i> : n=5; c=2
de las cuales ácidos grasos saturados (g)	3,4	17			m=5x10 ² ufc/g, M=5x10 ³ ufc/g
Hidratos Carbono (g)	6,0	2			
de los cuales azúcares (g)	0,5	11			
Fibra alimentaria (g)	1,5				
Proteína (g)	16,0	32			
Sal (g)	1,5	25			

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 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.

ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	BANDEJA GRANEL BIPACK	BANDEJA PEQUEÑA
SA/H.S. CODE		
EAN	(01)08436000460018(10)000(17)000000	8436000460032
Envasado	Atmósfera Protectora	Atmósfera protectora
Peso neto	2 kg	400 g
Peso unidad (gramos)	100 ± 2	100 + 2
Unidades / envase	20	4
Unidades / embalaje	4 por caja de plástico	16 por caja plástico
Conservación	Refrigeración: 0° / +4° C	Refrigeración: 0° / +4° C
Vida útil	15 días	15 días
Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir en 3 días y siempre antes de caducar.		

CÓDIGO / Nº REVISIÓN / FECHA

ET-001

rev.18.15

13/10/2015

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.
 ES-26.07032/Z-CE y ES-10.08277/Z-CE
 MERCAZARAGOZA naves 11 a 17
 TEL:976470003 FAX:976472944
 50014 ZARAGOZA (ESPAÑA)
 e-mail: info@casamatachin.com



Porque lo natural
 es lo mejor