

**DENOMINACIÓN**
**ALBÓNDIGAS DE POLLO**
**DESCRIPCIÓN**

Amasadas con un fino especiado y empanadas. Fuente de proteína. Sin gluten.

**INGREDIENTES**

Preparado de carne Burger Meat: carne de pollo (63%) y pavo, agua, almidón y fibra vegetal \*, sal, proteína vegetal de **SOJA**, dextrosa, conservador (**METABISULFITO** potásico), antioxidante (ascorbato sódico) y especias. Pan rallado sin gluten [almidón, harina de arroz, agua, azúcar, estabilizantes (E-412, E-464, E-450i), sal, gasificante (E-500ii), levadura, jarabe de azúcar invertido, aceite de oliva].

**EN ESTA FÁBRICA SE PRODUCEN OTROS ALIMENTOS QUE CONTIENEN HUEVO, LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS.**

\* mínimo 4% en el total del producto

**PREPARACIÓN**

EN FREIDORA: A 160°C durante 4 minutos.

EN SARTEN GUIADAS: Precalear y calentar la salsa hasta ebullición, añadir las albóndigas y cocinar a fuego medio-alto durante 7 min.

Este producto debe cocinarse antes de su consumo. El interior debe estar completamente cocinado. 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)	807 / 193	10			<i>Salmonella</i> : Ausencia 25 g
Grasas (g)	11,5	16			<i>E.coli</i> : n=5; c=2, m=500, M=5x10 <sup>3</sup> ufc/g
de las cuáles saturadas (g)	3,5	18			
Hidratos de Carbono (g)	5,5	2			
de los cuáles azúcares (g)	0,2	0			
Fibra alimentaria (g)	1,4				
Proteína (g)	16,3	33			
Sal (g)	1,18	20			

\*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.
- Documento de Orientación de la Comisión Europea** en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta.

**ENVASADO Y ETIQUETADO**

FORMATO			BANDEJA LIBRE SERVICIO 250 x 140 x 36 mm
SA/H.S. CODE			010304
EAN-13			8436000460131
Envasado			Atmósfera protectora
Peso neto / volumen			420 g
Peso unidad (gramos)			23 ± 0,5
Unidades / envase			18
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-316	22.22	14/01/2022
AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. PLAZA, CALLE MANFREDONIA, 4. 50197-ZARAGOZA (ESPAÑA). TEL.: 976470003 e-mail: <a href="mailto:info@aldelis.com">info@aldelis.com</a>		

DENOMINACIÓN

ALBÓNDIGAS DE POLLO



CÓDIGO / N° REVISIÓN / FECHA

ET-316

22.22

14/01/2022

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. PLAZA, CALLE MANFREDONIA, 4. 50197-ZARAGOZA (ESPAÑA).

TEL.: 976470003 e-mail: [info@aldelis.com](mailto:info@aldelis.com)