

| | | |
|--------------------------|--|--|
| GRUPO BIOSURYA | FICHA TÉCNICA | Código: R01.PGC01 Revisión: 0 Fecha: 09/02/2016 |
| | BIO BURGUER VEGANA SETAS Y PIMIENTOS TAMAÑO FAMILIAR AHIMSA | Ref.: 010303 |

| Características Técnicas: | |
|------------------------------------|---|
| Denominación de venta: | Preparado vegetal con setas y pimientos tipo hamburguesa |
| Ingredientes: | Agua, pimiento entreverado*(21,3%), copos de avena* , gluten de trigo* , setas shitake*(6,6%), aceite de oliva*, cebolla frita*(contiene trigo*), tomate*, sal marina, especias*(contiene apio* y trigo*), cebolla*. (*De cultivo ecológico) |
| Peso Bruto: | 755g |
| Peso Neto: | 750g (1 unidad) |
| Vida Útil: | 5 meses |
| Envase: | Film de polietileno transparente sellado. |
| Etiquetado: | El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente (RD 1334/1999 y Reglamento 1169/2011) |
| Tratamiento térmico: | Pasteurización. |
| Transporte: | Camión provisto de equipo de refrigeración, capaz de mantener la temperatura del producto. |
| Condiciones Almacenamiento: | Conservar entre 0 y 6°C. Una vez abierto debe consumirse antes de 48 horas. |
| Modo de Empleo: | |

Al natural: sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Producto listo para consumir.

Frito o a la plancha: sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Poner las rodajas a la plancha o freír (sartén) a 150°C durante 2 minutos por cada lado. Retirar las hamburguesas de la plancha o sartén, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

Horno: Precalear el horno durante 10 minutos a 240 °C (horno de aire). sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Colocar las hamburguesas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas. Retirar las hamburguesas del horno, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

Población de Destino:

Destinado a toda población en general, excepto a la población sensible a los alérgenos indicados (Ver Información sobre Alérgenos).

Apto para Veganos.

Características

| Físico - Químicas | | Microbiológicas | |
|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|--|
| Indicadores | Limites | Indicadores | Limites |
| Color | Característico del Producto | Aerobios mesófilos totales | M=10 ⁵ ; m= 10 ⁴ |
| Aroma | Característico del Producto | Coliformes | M=10 ² ; m= 10 |
| Sabor | Característico del Producto | E. Coli | Ausencia |
| Textura | Característico del Producto | Staphylococcus aureus | M=10 ² ; m= 10 |
| Aspecto Externo | Liso | Salmonella | Ausencia |
| Aspecto al Corte | Homogéneo | Listeria Monocytogenes | Ausencia |
| Consistencia | Firme | | |

Información Nutricional (Valores medios por cada 100g)

| Parámetro | Valor | Unidad |
|-------------------------|--------------|---------------|
| Valor energético | 802 | KJ |
| | 192 | Kcal |
| Grasas | 7,3 | g |
| de las cuales saturadas | 1,5 | g |
| Hidratos de carbono | 10,0 | g |
| de los cuales azúcares | 1,5 | g |
| Fibra Alimentaria | 8,2 | g |
| Proteínas | 17,4 | g |
| Sal | 1,5 | g |

Información sobre Alérgenos

El producto elaborado **CONTIENE** alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias alimentarias según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión den su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

| SUSTANCIA ALERGÉNICA | ¿Hay presencia dentro del producto? | | ¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso? | | ¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones? | |
|---|-------------------------------------|----|--|----|---|----|
| | SI | NO | SI | NO | SI | NO |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | X | | X | | X | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X | | X | | X |
| Huevos y productos a base de huevo | | X | X | | X | |
| Pescado y productos a base de pescado | | X | | X | | X |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | | X | X | | X | |
| Soja y productos a base de soja | | X | X | | X | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | | X | X | | X | |
| Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados | | X | X | | X | |
| Apio y productos derivados | X | | X | | X | |
| Mostaza y productos derivados | | X | X | | X | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | X | X | | X | |
| Anhídrido sulfurosos y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 (en caso afirmativo, indicar cantidad máx.) | | X | | X | | X |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | X | | X | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | X | | X | | X |

El producto elaborado **CONTIENE** avena, trigo y apio.

El producto elaborado **PUEDA CONTENER TRAZAS** de cacahuets, espelta, almendra, avellana, sésamo, huevo, soja, lácteos, mostaza, altramuces y sulfitos.

Información OGM

| Alimentos Modificados Genéticamente | ¿Hay presencia dentro del producto? | | ¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso? | | ¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones? | |
|---|-------------------------------------|----|--|----|---|----|
| | SI | NO | SI | NO | SI | NO |
| Contenido de OGM o que se hayan producido a partir de OGM o que contengan ingredientes OGM (Según Reglamento 1829/2003 de la CE) | | X | | X | | X |



| Elaborado y aprobado: | Revisado y aprobado: |
|--|---|
|  Fdo.: Responsable de Calidad |  Fdo.: Gerencia |