Características Técnicas:	
Denominación comercial:	Bio Tofu natural.
Ingredientes:	Agua, habas de **soja***, coagulante (sulfato de calcio). (*de cultivo ecológico).
Peso Bruto: ***Peso Neto:***	406g 400g (1 unidad)
Vida Útil:	3 meses
Envase:	Film de polietileno transparente sellada.
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 6ºC. Una vez abierto debe consumirse inmediatamente.

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 150ºC 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: Precalentar el horno durante 10 minutos a 240 ºC (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

Indicadores	Limites
Color	Característico del Producto
Aroma	Característico del Producto
Sabor	Característico del Producto
Textura	Característico del Producto
Aspecto Externo	Liso
Aspecto al Corte	Homogéneo
Consistencia	Firme

Microbiológicas

Indicadores	Limites
Aerobios mesófilos totales	$M=10^5$; $m= 10^4$ n=5; c=2
Coliformes	$M=10^2$; m= 10; n=5; c=2
E. Coli	Ausencia
Staphylococcus aureus	$M=10^2$ m= 10; n=5; c=2
Salmonella	Ausencia en 25g; n=5; c=0
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25g; n=5; c=0

Información Nutricional (Valores medios por cada 100g)

Parámetro	Valor	Unidad
Valor energético	509 122	KJ Kcal
Grasas de las cuales saturadas	7,7 1,6	g g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,7 0,7	g g
Fibra Alimentaria	1,9	
Proteínas	12,5	g
Sal	0,01	g

BIOSURYA, S.L., C/Aneto 4. Pol. Ind. Valdeconsejo. 50410 Cuarte de Huerva, Zaragoza.

T 976503301
M Info@ecológicosahimsa.com

Información sobre contaminantes

El producto es conforme al Reglamento (UE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

Información OGM (Organismos Genéticamente Modificados)

Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados, cumpliendo el Reglamento 1829/2003 y sus posteriores modificaciones.

Información sobre Alérgenos

El producto elaborado **CONTIENE** alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias alimentarias según el Reglamento (UE) Nº 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) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 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) Nº 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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** soja.

El producto elaborado **PUEDE CONTENER TRAZAS** de mostaza, gluten, cacahuetes y nueces.

BIOSURYA, S.L., C/Aneto 4. Pol. Ind. Valdeconsejo. 50410 Cuarte de Huerva, Zaragoza.

T 976503301
M Info@ecológicosahimsa.com

Elaborado y Revisado:	Aprobado:
Carlos Miguel Gracia Fdo.: Responsable de Calidad	Enoch López Fdo.: Gerencia

BIOSURYA, S.L., C/Aneto 4. Pol. Ind. Valdeconsejo. 50410 Cuarte de Huerva, Zaragoza.

T 976503301
M Info@ecológicosahimsa.com