

Burger Meat Mixta P-T Basic	
Descripción:	Preparado cárnico Burger meat elaborado a partir de una mezcla de carne picada, texturizados vegetales, especias y condimentos
Lista de ingredientes:	Agua, pollo (26%), proteína vegetal de SOJA (13%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal y levadura), ternera (5%) mezcla de (sal, fécula de patata, dextrosa, almidón de maíz, especias, aromas naturales, conservador E-221 (SULFITOS) y colorante (E- 120))

DECLARACIÓN DE ALERGENOS			
CONTIENE:	GLUTEN, SOJA Y SULFITOS	PUEDE CONTENER:	-

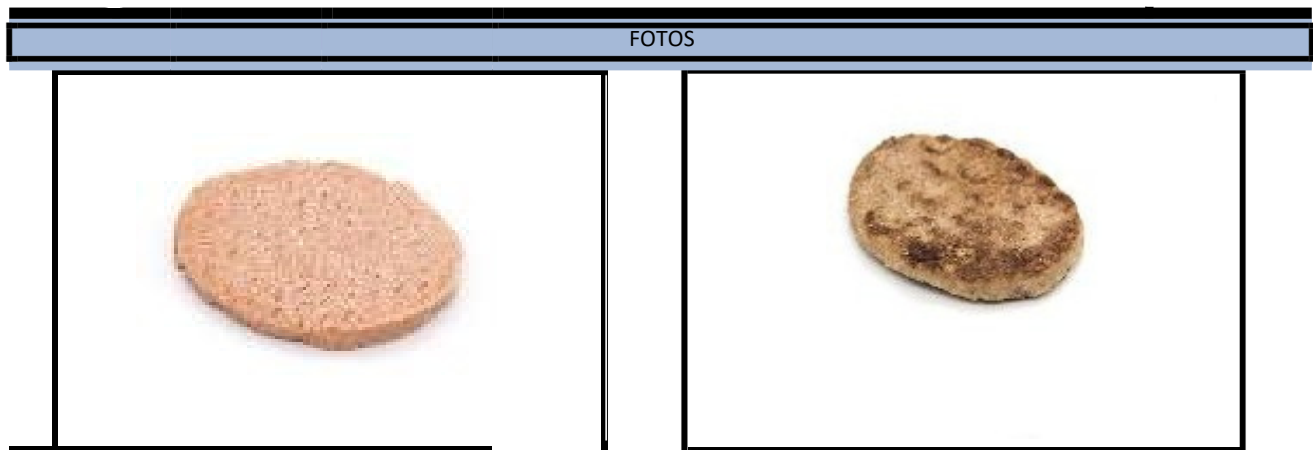
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100g				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Valor energético:	713J/169kcal			Salmonella:	No detectado 25gr
Grasas (g):	4,0	De las cuales, saturadas (g):	1,	E. Coli	m (ufc/g)
Hidratos de carbono (g):	20,1 13,1	De los cuales, azúcares (g):	3,7		500
Proteínas (g):		Sal (g):	1,	Organismos modificados genéticamente	No
DISPONIBLE SIN GLUTEN:	Si				
DISPONIBLE HALAL:	Si				

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO				
Peso aproximado de la unidad:	25g / 60g / 80g / 100g			
Opciones de envasado:	<u>GRANEL:</u>	En caja de cartón anónima o rotulada, dentro de una bolsa o separado por láminas de polietileno y envasadas a peso fijo	Peso por caja:	6 kg.
	<u>HIGIENIZADO:</u>	rotulado o anónimo con etiqueta. Formatos: 2x1 y 4x1	Peso por caja:	4 kg.

LOGISTICA					
Cajas/pale:	10	Cajas/capa:	10	capas/pale:	11
Medidas de la caja de cartón:			375 x 255 x 125 mm		
Código de Producto	31	Código EAN (caja)	ver en la etiqueta		
Registro Sanitario	10.13851/A	Origen	España		

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN		
Proceso de congelación	Proceso de congelación 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de al menos -6Cº y 24 horas en cámara de congelación para alcanzar los -18Cº como temperatura mínima de conservación	
Temperatura óptima de conservación:		-18ºC
Vida útil:	18 MESES	Desde la fecha de congelación que se indica en el etiquetado, manteniendo las condiciones óptimas de conservación

CONDICIONES DE USO Y CONSUMO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto diseñado para ser consumido totalmente cocinado.</li> <li>- Descongelar siempre en refrigeración y en condiciones reguladas de humedad.</li> <li>- Destinado al consumo de toda la población a excepción de las personas sensibles a los alérgenos indicados anteriormente.</li> </ul>



ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664  
FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:  
central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email:  
central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com