

Albondiga Mixta Pollo-Tenera	
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 (GLUTEN), agua, sal y levadura), carne de ternera (5%), mezcla de (sal, fécula de patata, dextrosa, almidón de maíz, especias, aromas naturales, conservador E-221 (SULFITOS) y colorante E-120) y perejil

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

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100g				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Valor energético:	699J/167kcal			Salmonella:	No detectado 25 gr
Grasas (g):	5,3	De las cuales, saturadas (g):	0,3	E. Coli	m (ufc/g) 500
Hidratos de carbono (g):	17,2 12,6	De los cuales, azúcares (g):	8		M (ufc/g) 5.000
Proteínas (g):		Sal (g):	1,7	Organismos modificados genéticamente	No
DISPONIBLE SIN GLUTEN:	Sí				
DISPONIBLE HALAL:	Sí				

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO					
Peso aproximado de la unidad:		25g			
Opciones de envasado:	GRANEL:	En caja de cartón anónima o rotulada, dentro de una bolsa y envasadas a peso fijo	Peso por caja:	6 kg.	
	HIGIENIZADO:	En bolsas de polipropileno biorientado (BOPP-TSS) rotulado o anónimo con etiqueta. Formatos: 500gr. y 1kg.	Peso por caja:	4 kg.	

LOGISTICA					
Cajas/pale:	110	Cajas/capa:	10	capas/pale:	1
Medidas de la caja de cartón:					
Código de Producto	14	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:	-18º C	
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"> - Producto diseñado para ser consumido totalmente cocinado. - Descongelar siempre en refrigeración y en condiciones reguladas de humedad. Una vez descongelado consumir en 24 horas. - Destinado al consumo de toda la población a excepción de las personas sensibles a los alérgenos indicados anteriormente. 	

FOTOS

