

## FICHA TÉCNICA

**ARTÍCULO:** TVB Chicken Chunks XL BAG 1x1,75KG **REFERENCIA:** 67951953

### LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Sustituto vegano de trozos de pollo a base de proteína de soja ultracongelado

**Ingredientes:** Base proteína de soja (93%) (agua, proteína de SOJA, sal), aceite de girasol, aroma natural. Puede contener cereales que contengan gluten, huevo, leche y frutos de cáscara.

**INSTRUCCIONES DE USO:** Sartén (para tortillas, sándwiches y ensaladas): calentar 2-3 cucharadas de aceite en una sartén a fuego medio.

Freír los trozos por un lado hasta que estén dorados y darles la vuelta hasta que estén calientes. En salsa o curry: añadir los trozos directamente a la salsa. Cocinar a fuego lento durante 5-6 minutos hasta que estén completamente calientes. Servir caliente.

*Fecha: Spec. 28/10/2019*

### VALORES NUTRICIONALES

	por 100g
Valor energético (KJ / Kcal)	685/164
Grasas (g)	4,8
de las cuales saturadas (g)	0,6
Hidratos de carbono (g)	4,7
de los cuales azúcares (g)	0,6
Fibra alimentaria	8,0
Proteínas (g)	21
Sal (g)	1,7

\*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). \*\* = 100g

*Fecha: Spec. 28/10/2019*

### CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1,75 Kg

**Conservación y transporte:** Conservar en un envase bien cerrado a temperatura de -18°C o inferior. Una vez descongelado mantener refrigerado un máximo de 3 días. No volver a congelar una vez descongelado. El producto debe cocinarse hasta que el interior esté bien caliente

**Vida del producto:** Consumir preferentemente antes del: 10 meses desde su fecha de fabricación

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

### PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)			
pH			
Densidad (g/cm <sup>3</sup> )			

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		500

INDICADORES // Unidad de medida	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000
<i>Lactobacilli</i> (cfu/g)		1000
Mohos (cfu/g)		1000
Levaduras (cfu/g)		1000

## DECLARACIÓN ALÉRGENOS / INTOLERANCIAS

### ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	SI	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	SI	-	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	-	SI	
Frutos Secos y derivados	-	SI	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento 1169/2011

La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

### MODIFICACIÓN GENÉTICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

**El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación**