



FICHA TÉCNICA

Unilever España S.A.  
C/ Tecnología, 19.  
08840 Viladecans

ARTÍCULO: TVB Raw NoBeef Burger BX 1x20x113g \_1      REFERENCIA: 68599111

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Burgers veganas a base de proteínas de soja y trigo con vitamina B12 y hierro ultracongeladas

**Ingredientes:** Base de proteínas vegetales (48%) (agua, proteína de **SOJA** concentrada, proteína de **TRIGO** texturizada (proteína de **TRIGO**, harina de **TRIGO**), proteína aislada de **SOJA**, gluten de **TRIGO**, harina de **SOJA**, almidón de **TRIGO**), agua, aceite de girasol, proteínas de patata, grasa de palma, espesante (metilcelulosa), aromas, almidón de tapioca, sal, emulgente (lecitinas de **SOJA**), vinagre en polvo (vinagre de alcohol, corrector de acidez (hidróxido de sodio)), zumo de remolacha, acidulantes (ácido málico, ácido cítrico), fibra de plantago, especias (pimienta blanca, pimienta negra), extracto de **CEBADA** malteada, maltodextrina, fibra cítrica, colorante (extracto de pimentón), antioxidante (ácido ascórbico), hierro, vitamina B12. Puede contener otros cereales que contengan gluten

**INSTRUCCIONES DE USO:**Sartén: Cocinar, preferentemente descongeladas, en una sartén antiadherente SIN aceite a fuego medio durante 8 - 9 minutos (12 -14 minutos en caso de burgers congeladas) dándole la vuelta cada 2 minutos. El producto debe alcanzar al menos 72°C en el corazón durante 1 minuto.

Fecha: Spec 12/12/2020

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	% ración
Valor energético (KJ / Kcal)	861/207	10
Grasas (g)	14	20
de las cuales saturadas (g)	4,9	25
Hidratos de carbono (g)	6,2	2
de los cuales azúcares (g)	0,5	<1
Fibra alimentaria	4,9	
Proteínas (g)	12	24
Sal (g)	1,3	22
Hierro (mg)	7,8	56
Vitamina B12 (mg)	0,75	30

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

Fecha: Spec. 12/12/2020

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 2,26 Kg.e 20 unidades

**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.

**Vida del producto:** Consumir preferentemente antes del: 300 días

PARÁMETROS ANALÍTICOS																																												
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																																												
<table><tr><th>PATHOGENS // Unidad de medida</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td><i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td><i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td><i>Clostridium perfringes</i> (cfu/g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Coagulase positive Staphylococci</i> (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr></table> <table><tr><th>INDICADORES // Unidad de medida</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos totales (cfu/g)</td><td></td><td>100000</td></tr><tr><td><i>Echerichia Coli</i></td><td></td><td>100</td></tr><tr><td><i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td><i>Lactobacilli</i> (cfu/g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Mohos (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Levaduras (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr></table>			PATHOGENS // Unidad de medida	m	M	<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		100	<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/25g)		Ausencia	<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia	<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000	<i>Clostridium perfringes</i> (cfu/g)		Ausencia	<i>Coagulase positive Staphylococci</i> (cfu/g)		1000	INDICADORES // Unidad de medida	m	M	Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000	<i>Echerichia Coli</i>		100	<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000	<i>Lactobacilli</i> (cfu/g)		Ausencia	Mohos (cfu/g)		1000	Levaduras (cfu/g)		1000
PATHOGENS // Unidad de medida	m	M																																										
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		100																																										
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/25g)		Ausencia																																										
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia																																										
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000																																										
<i>Clostridium perfringes</i> (cfu/g)		Ausencia																																										
<i>Coagulase positive Staphylococci</i> (cfu/g)		1000																																										
INDICADORES // Unidad de medida	m	M																																										
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000																																										
<i>Echerichia Coli</i>		100																																										
<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000																																										
<i>Lactobacilli</i> (cfu/g)		Ausencia																																										
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	-	-	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	SI	-	
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa )	-	-	
Frutos Secos y derivados	-	-	
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 GENETICA ( GMO )

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 2

CU PIRD: 720000200984/004  
Fecha CU PIRD: 12/12/2020  
Fecha última revisión: 09/09/2021  
Fecha creación: 19/07/2021

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