



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets 1,75kg

REFERENCIA: 68359537

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Nuggets veganos a base de proteína de soja enriquecidos con vitamina B12 y hierro ultracongelados. Fuente de proteínas.

Ingredientes: Base de proteína de soja (58%) (agua, proteína de **SOJA**), copos de maíz (maíz, azúcar, sal), aceites vegetales (nabina, girasol), harina (maíz, arroz), fibra de **AVENA**, almidón modificado de maíz, aromas naturales, espesante (metilcelulosa), vinagre en polvo (vinagre de alcohol, corrector de acidez (hidróxido de sodio)), sal, almidón de maíz, proteína de **SOJA**, acidulante (ácido cítrico), hierro, vitamina B12. Puede contener trigo, cebada, apio, mostaza y sésamo

INSTRUCCIONES DE USO: Freidora: Freír a 180°C durante 3-4 minutos o hasta que estén bien dorados. **El producto debe cocinarse hasta que el interior esté bien caliente..**

Fecha: Spec. 01/12/2021

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	% ración
Valor energético (KJ / Kcal)	936/224	11
Grasas (g)	11	16
de las cuales saturadas (g)	0,9	5
Hidratos de carbono (g)	19	7
de los cuales azúcares (g)	0,5	<1
Fibra alimentaria	6,4	
Proteínas (g)	9,0	18
Sal (g)	1,5	25
Hierro (mg)	4,5	32
Vitamina B12 (µg)	0,5	20

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

Fecha: Spec. 01/12/2021

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1,75 Kg. E 87 unidades

Conservación y transporte:

Producto ultracongelado. 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: 10 meses

PARÁMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PATHOGENS // Unidad de medida	m	M
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia
<i>Salmonella</i> (cfu/25g)		Ausencia
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		100

INDICADORES // Unidad de medida	m	M
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		100000
<i>Enterobacteriaceae</i> (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	-	-	
Cacahuètes y Productos a Base de cacahuètes	-	-	
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	-	SI	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	SI	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	SI	
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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN4

Prov

CU PIRD: 720000177478/004
Fecha CU PIRD: 01/12/2021
Fecha última revisión: 08/02/2022
Fecha creación: 16/03/2021

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