



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: TVB NoMince BX 1x2kg

REFERENCIA: 68612590

LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Sustituto vegano de carne picada a base de proteína de soja enriquecido con hierro y vitamina B12 ultracongelado

**Ingredientes:** Base de proteína de **SOJA** (91%) (agua, proteína de **SOJA**, extracto de **CEBADA** malteada), extracto de especias, vinagre de alcohol, dextrosa, sal, extracto de levadura, aroma natural, especias, azúcar caramelizado, ajo en polvo, cebolla en polvo, hierro, vitamina B12.

**INSTRUCCIONES DE USO:** En salsa: incorporar a la salsa y cocinar suavemente durante 4 - 5 minutos, hasta que comience a hervir. Sartén: sofreír y saltear durante 4 - 5 minutos con un poco de aceite y añadir en la receta elegida.

Fecha: Spec. 07/02/2022

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	% ración
Valor energético (KJ / Kcal)	524/125	6
Grasas (g)	<0,5	<1
de las cuales saturadas (g)	0,1	<1
Hidratos de carbono (g)	2,9	1
de los cuales azúcares (g)	2,0	2
Fibra alimentaria	6,4	
Proteínas (g)	24	48
Sal (g)	1,3	22
Hierro (mg)	8,5	61
Vitamina B12 (mg)	1,1	44

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

Fecha: Spec. 07/02/2022

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 2 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 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>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)</td><td></td><td>50</td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Coagul. pos. <i>Staphylococc</i> (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)</td><td></td><td>50</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>10000</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>1000</td></tr><tr><td>Mohos (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr><tr><td>Levaduras (cfu/g)</td><td></td><td>100</td></tr></table>			PATHOGENS // Unidad de medida	m	M	<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)		50	<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000	Coagul. pos. <i>Staphylococc</i> (cfu/g)		1000	<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		50	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)		100	Levaduras (cfu/g)		100
PATHOGENS // Unidad de medida	m	M																																							
<i>Listeria Monocytogenes</i> (cfu/g)		Ausencia																																							
<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)		50																																							
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)		1000																																							
Coagul. pos. <i>Staphylococc</i> (cfu/g)		1000																																							
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)		Ausencia																																							
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)		50																																							
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)		100																																							
Levaduras (cfu/g)		100																																							

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	

VERSIÓN2

CU PIRD: 720000220022/001  
Fecha CU PIRD: 07/02/2022  
Fecha última revisión: 08/02/2022  
Fecha creación: 23/12/2019

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