



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: TVB Coat Chick Burger 1x1,8 KG BX EB EU

REFERENCIA: 68655210

LISTA DE INGREDIENTES

Descripción: Burgers rebozadas veganas a base de proteínas de soja y trigo enriquecidas con hierro y vitamina B12 ultracongeladas. Fuente de proteínas.

Ingredientes: Base de proteínas vegetales (50%) (agua, proteína de **SOJA**, gluten de **TRIGO**, almidón), harina de **TRIGO**, agua, aceites vegetales (nabina, girasol), fibras (bambú, psyllium, **AVENA**), almidón (tapioca, **TRIGO**), espesante (metilcelulosa), sal, aromas naturales, gluten de **TRIGO**, extracto de levadura, corrector de acidez (acetato potásico), dextrosa, gasificantes (difosfatos, carbonatos de sodio), vinagre de alcohol, azúcar, levadura, acidulante (ácido cítrico), especias y hierbas aromáticas, extracto de especias y hierbas aromáticas (contiene **APIO**), cebolla en polvo, ajo en polvo, hierro, vitamina B12. Puede contener cebada, mostaza y sésamo.

INSTRUCCIONES DE USO: Sartén: Cocinar descongeladas con un poco de aceite a fuego medio, durante 5 o 6 minutos, dándole la vuelta frecuentemente. **El producto debe cocinarse hasta que el interior esté bien caliente.**

Fecha: Spec. 10/05/2022

VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	% ración
Valor energético (KJ / Kcal)	1005/242	12
Grasas (g)	16	23
de las cuales saturadas (g)	1,1	6
Hidratos de carbono (g)	13	5
de los cuales azúcares (g)	1,3	1
Fibra alimentaria	6,0	
Proteínas (g)	8,8	18
Sal (g)	1,2	20
Hierro (mg)	2,3	16
Vitamina B12 (µg)	0,8	32

% de la ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal) 90 g

Fecha: Spec. 10/05/2022

CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

Contenido declarado: 1,8 Kg e. 20 raciones por caja

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: 300 días desde su fecha de fabricación

PARÁMETROS ANALÍTICOS																					
PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS																					
<table><tr><th>PROPIEDAD</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Especificación</th></tr><tr><td>Sal (%)</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Densidad (g/cm³)</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación	Sal (%)				pH				Densidad (g/cm³)					
PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación																		
Sal (%)																					
pH																					
Densidad (g/cm³)																					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS																					
<table><tr><th>PATHOGENS // Unidad de medida</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Listeria Monocytogenes (cfu/g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Bacillus cereus (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Escherichia coli (cfu/g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus (cfu/g)</td><td></td><td>500</td></tr></table>				PATHOGENS // Unidad de medida	m	M	Listeria Monocytogenes (cfu/g)		Ausencia	Salmonella (cfu/25g)		Ausencia	Bacillus cereus (cfu/g)		1000	Escherichia coli (cfu/g)		Ausencia	Staphylococcus aureus (cfu/g)		500
PATHOGENS // Unidad de medida	m	M																			
Listeria Monocytogenes (cfu/g)		Ausencia																			
Salmonella (cfu/25g)		Ausencia																			
Bacillus cereus (cfu/g)		1000																			
Escherichia coli (cfu/g)		Ausencia																			
Staphylococcus aureus (cfu/g)		500																			
<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>Enterobacteriaceae (cfu/g)</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Lactobacilli (cfu/g)</td><td></td><td>1000</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>				INDICADORES // Unidad de medida	m	M	Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000	Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000	Lactobacilli (cfu/g)		1000	Mohos (cfu/g)		1000	Levaduras (cfu/g)		1000
INDICADORES // Unidad de medida	m	M																			
Aerobios mesófilos totales (cfu/g)		10000																			
Enterobacteriaceae (cfu/g)		1000																			
Lactobacilli (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	-	-	
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)	-	-	
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.

MODIFICACIÓN GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 1

Prov

CU PIRD: 720000220131/002
Fecha CU PIRD: 10/05/2022
Fecha última revisión: 16/11/2021
Fecha creación: 16/11/2021

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