

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	<p>Unilever España S.A. C/ Tecnología, 19. 08840 Viladecans</p>																																	
ARTÍCULO:	The Vegetarian Butcher NoMeatballs 2kg UFS ES	REFERENCIA: 68361628																																	
LISTA DE INGREDIENTES																																			
<p>Descripción: Albóndigas vegetarianas a base de proteína de soja enriquecidas con vitamina B12 y hierro ultracongeladas.</p> <p>Ingredientes: : Base proteína de soja (70%) (agua, proteína de SOJA, proteína de TRIGO, almidón de TRIGO), aceite de nabina, cebolla, proteína de HUEVO de gallinas camperas, extractos de especias, almidón, grasa de palma, espesante (algas Eucheuma transformadas), azúcar caramelizado, aroma natural, especias, aromas, dextrosa, sal, hierro, vitamina B12. Puede contener leche y frutos de cáscara</p> <p>INSTRUCCIONES DE USO: Sartén: freír, preferiblemente descongeladas, en aceite a fuego medio hasta que doren. Horno: añadir un poco de aceite y hornear (180°C) hasta que estén completamente calientes y doradas. En salsa: preparar la salsa elegida y agregar las albóndigas cocinándolas a fuego lento durante al menos 2-3 minutos. Fritas: freír las albóndigas a 180°C hasta que estén doradas. Servir como snack o en salsa.</p> <p>Fecha: Spec 29/09/2020</p>																																			
VALORES NUTRICIONALES																																			
<table><tr><td></td><td>por 100g</td><td>% ración</td></tr><tr><td>Valor energético (KJ / Kcal)</td><td>706/169</td><td>8</td></tr><tr><td>Grasas (g)</td><td>8,1</td><td>12</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g)</td><td>1,4</td><td>7</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g)</td><td>8,0</td><td>3</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g)</td><td>1,2</td><td>1</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>1,5</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>15</td><td>30</td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>1,5</td><td>25</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>2,1</td><td>15</td></tr><tr><td>Vitamina B12 (mg)</td><td>0,38</td><td>15</td></tr></table> <p>*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal). ** = 100g</p> <p>Fecha: Spec. 29/09/2020</p>				por 100g	% ración	Valor energético (KJ / Kcal)	706/169	8	Grasas (g)	8,1	12	de las cuales saturadas (g)	1,4	7	Hidratos de carbono (g)	8,0	3	de los cuales azúcares (g)	1,2	1	Fibra alimentaria	1,5		Proteínas (g)	15	30	Sal (g)	1,5	25	Hierro (mg)	2,1	15	Vitamina B12 (mg)	0,38	15
	por 100g	% ración																																	
Valor energético (KJ / Kcal)	706/169	8																																	
Grasas (g)	8,1	12																																	
de las cuales saturadas (g)	1,4	7																																	
Hidratos de carbono (g)	8,0	3																																	
de los cuales azúcares (g)	1,2	1																																	
Fibra alimentaria	1,5																																		
Proteínas (g)	15	30																																	
Sal (g)	1,5	25																																	
Hierro (mg)	2,1	15																																	
Vitamina B12 (mg)	0,38	15																																	
CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA																																			
<p>Contenido declarado: 2 Kg (118 unidades)</p> <p>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.</p> <p>Vida del producto: Consumir preferentemente antes del: ver parte lateral del envase.: 10 meses</p>																																			

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>Acidez del agua</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Agua (%)</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación	Sal (%)				Acidez del agua				Agua (%)				pH				
PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación																					
Sal (%)																								
Acidez del agua																								
Agua (%)																								
pH																								
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>Salmonella</i> (cfu/25g)</td><td></td><td>Ausencia</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i> (cfu/g)</td><td></td><td>100</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></table>				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)		10000	<i>Enterobacteriaceae</i> (cfu/g)		1000
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)		10000																						
<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	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.

MODIFICACION GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 2

CU PIRD: 720000183866/000
Fecha CU PIRD: 20/10/2020
Fecha última revisión: 03/02/2021
Fecha creación: 05/11/2020

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