



FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: TVB Raw NoBeef Burger BX 1x20x113g _1 REFERENCIA: 68361628

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, vinagre en polvo (vinagre de alcohol, corrector de acidez (hidróxido de sodio)), zumo de remolacha, fibra de plantago, especias (pimienta blanca, pimienta negra), extracto de **CEBADA** malteada, maltodextrina, acidulantes (ácido málico, ácido cítrico), fibra cítrica, colorante (extracto de pimentón), antioxidante (ácido ascórbico), hierro, vitamina B12. Puede contener otros cereales que contengan gluten

INSTRUCCIONES DE USO: Instrucciones de preparación 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 30/11/2020

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. 30/11/2020

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: 6 meses

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>1,3</td></tr><tr><td>Acidez del agua</td><td></td><td></td><td>0,98</td></tr><tr><td>Agua (%)</td><td></td><td></td><td>63</td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td></td><td>5,4</td></tr></table>				PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación	Sal (%)			1,3	Acidez del agua			0,98	Agua (%)			63	pH			5,4
PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación																				
Sal (%)			1,3																				
Acidez del agua			0,98																				
Agua (%)			63																				
pH			5,4																				
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	-	-	
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 GENÉTICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN4

CU PIRD: 720000200984/003
Fecha CU PIRD: 30/11/2020
Fecha última revisión: 29/01/2021
Fecha creación: 22/10/2020

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