FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: TVB Mince Box BAG 1x2KG **REFERENCIA:** 67951958

LISTA DE INGREDIENTES

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

Ingredientes: base proteína de soja (95%) (agua, proteína de SOJA), acidulante (lactato potásico), extracto de CEBADA malteada, jarabe de glucosa, hidrolizado de proteínas de SOJA, aromas naturales, vinagre de alcohol, sal, colorante (caramelo natural), especias, hierro, vitamina B12. Puede contener huevo, leche, frutos de cáscara y cacahuete

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. 28/10/2019

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)	2,8	1
de los cuales azúcares (g)	0,5	<1
Fibra alimentaria	7,0	
Proteínas (g)	24	48
Sal (g)	1,6	27

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

Fecha: Spec. 28/10/2019

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 FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
Sal (%)			
pH			
Densidad (g/cm³)			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

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

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	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuetes y Productos a Base de cacahuetes	-	SI	
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.

MODIFICACIÓN GENETICA (GMO)

Propiedad	SI	NO	Comentarios
Etiquetado requerido por GMO		X	

VERSIÓN 2

Provisional

CU PIRD: 720000177479/001
Fecha CU PIRD: 28/10/2019
Fecha última revisión: 23/12/2019
Fecha creación: 23/12/2019

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