



# FICHA TÉCNICA

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

ARTÍCULO: TVB Veg Chicken Nuggets BAG 1x1,75KG      REFERENCIA: 67951967

## LISTA DE INGREDIENTES

**Descripción:** Nuggets veganos a base de proteína de soja enriquecidos con vitamina B12 y hierro ultracongelados

**Ingredientes:** Base proteína de soja (69%) (agua, proteína de SOJA), copos de maíz (maíz, azúcar), aceite de girasol, harinas (maíz, arroz), fibra de AVENA, aceite de nabina, aromas naturales, almidón, acidulante (ácido cítrico), espesante (metilcelulosa), almidón modificado, sal, hierro, vitamina B12. Puede contener huevo, leche y frutos de cáscara.

**INSTRUCCIONES DE USO:** Sartén: Calentar una sartén con un poco de aceite. Para obtener los mejores resultados recomendamos, una vez descongelados, saltear 3 o 4 minutos hasta que doren y que el interior esté bien caliente. Horno: Precalentar el horno a 200°C y hornear durante 10-12 min. Servir calientes..

Fecha: Spec. 28/10/2019

## VALORES NUTRICIONALES

	por 100g	% ración
Valor energético (KJ / Kcal)	993/237	12
Grasas (g)	12,7	18
de las cuales saturadas (g)	0,93	5
Hidratos de carbono (g)	18,8	7
de los cuales azúcares (g)	0,68	<1
Fibra alimentaria	5	
Proteínas (g)	9,6	19
Sal (g)	1,5	25

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

Fecha: Spec. 28/10/2019

## CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA

**Contenido declarado:** 1,75 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																					
<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	-	SI	
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 )	-	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 1

Provisional

CU PIRD: 720000177478/001  
Fecha CU PIRD: 28/10/2019  
Fecha última revisión: 18/11/2019  
Fecha creación: 18/11/2019

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