



Ficha Técnica

Fecha: marzo 2017

Revisión: 02

Código: 2103-21030

## HAMBURGUESA DE POLLO BIO

# DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Hamburguesa de pollo bio.



### **FORMATO**

Envasado al vacío. Peso neto: 200g. Aprox.

2 unidades.

#### **MODO DE EMPLEO**

Cocer al gusto.

#### INFORMACIÓN GENERAL

Consumo preferente:

**Refrigeración** 11 días en refrigeración. **Congelado** 365 días.

### Ingredientes:

Carne de pollo bio (100%), pimienta negra bio y sal marina. País de origen: España

### Almacenaje y conservación:

Carne en Refrigeración 0-4°C.

Carne congelada su conservación y transporte se realizará a temperaturas inferiores a -18°C.

# Comercializado por:

ECOVIAND DE BRUGAROLAS S.L. Passatge Roca Centella, 7 08520 Les Franqueses del Vallès (Barcelona) ecoviand@ecoviand.com

Tlf: 938 407 117

País de origen: España

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético 112,7 Kcal (472,2kJ)

Grasas 2,9 g
de las cuales saturadas 0,93
Hidratos de Carbono 0 g
de los cuales azúcares 0
Proteínas 21,67 g
Sal 0,1g

#### **ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS**

# Características microbiológicas:

Salmonella spp: ausencia/25 g E. Coli: n=5 <500 ufc/g máximo 2 muestras > 500 ufc/g < 5000 ufc/g.

DECLAPACIÓN DE ALÉPGENOS

### Características organolépticas:

Consistencia firme y brillante.

Sulfitos

| A – Ausencia P – Presencia T - Puede contener |   |
|---|---|
| Cereales con gluten                           | Α |
| Huevos  | Α |
| Lácteos                                       | Α |
| Pescado                                       | Α |
| Moluscos                                      | Α |
| Crustáceos                                    | Α |
| Cacahuetes                                    | Α |
| Soja  | Α |
| Frutos Secos                                  | Α |
| Sésamo  | Α |
| Apio  | Α |
| Mostaza                                       | Α |
| Altramuces                                    | Α |

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Sin colorantes ni conservantes. Producto BIO. No contiene GMO ni compuestos provenientes de GMO.

No ha sufrido ionización ni contiene ingredientes que hayan sufrido ionización