

		Ficha Técnica	Fecha: 2017
			Revisión: 02
	PECHUGA PAVO BIO		

DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Pechuga pavo bio.



FORMATO

Envasado al vacío.
Peso neto: 400g. Aprox

MODO DE EMPLEO

Cocer al gusto.

INFORMACIÓN GENERAL

Consumo preferente:

12 días en refrigeración.

Ingredientes:

Pavo bio (100) País de Origen: España

Almacenaje y conservación:

Refrigeración 0- 4°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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético	100,2 Kcal (419,23kJ)
Grasas	1,4 g
de las cuales saturadas	0,48
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales azúcares	0
Proteínas	21,9 g
Sal	0,06 g

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.

Características organolépticas:

Consistencia firme y brillante.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

A – Ausencia P – Presencia T - Puede contener trazas

Cereales con gluten	A
Huevos	A
Lácteos	A
Pescado	A
Moluscos	A
Crustáceos	A
Cacahuetes	A
Soja	A
Frutos Secos	A
Sésamo	A
Apio	A
Mostaza	A
Altramuces	A
Sulfitos	A

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