

	  Ficha Técnica	Fecha: 2017
		Revisión: 02
	CULATIN DE TERNERA BIO	Código: 1006

DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Culatín de ternera bio.



FORMATO

Envasado al vacío.

Peso neto: 1kg. aprox. (Pieza entera)

MODO DE EMPLEO

Cocer al gusto.

INFORMACIÓN GENERAL

Consumo preferente:

21 días en refrigeración.

Ingredientes:

Ternera bio. País de Origen: Nacida en España, Criada en España y Sacrificada en España.

Almacenaje y conservación:

Refrigeración 0- 4°C.

Comercializado por:

ECOVIANDE 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	115,8 Kcal (484,5kJ)
Grasas	4 g
de las cuales saturadas	1,7
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales azúcares	0
Proteínas	16,2 g
Sal	0,09g

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