

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  |   Ficha Técnica | Fecha: 2017  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                 | Revisión: 02 |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                 | Código: 2107 |

#### DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Hamburguesa de pollo bio (**Sin Sal ni Pimienta**).



#### FORMATO

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

#### MODO DE EMPLEO

Cocer al gusto.

#### INFORMACIÓN GENERAL

##### Consumo preferente:

10 días en refrigeración.

##### Ingredientes:

Carne de pollo 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](mailto:ecoviand@ecoviand.com)  
Tlf: 938 407 117  
País de origen: España

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| <b>Valor energético</b>    | 112,78 Kcal (472,2kJ) |
| <b>Grasas</b>              | 2,9 g                 |
| de las cuales saturadas    | 0,93                  |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 0 g                   |
| de los cuales azúcares     | 0                     |
| <b>Proteínas</b>           | 21,67 g               |
| <b>Sal</b>                 | 0,06g                 |

#### 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 |
| Cacahuets           | 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