



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com

COMERCIO
excelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 152

Nombre del producto	ALBONDIGA VEGETAL CONGELADA
Ingredientes y Descripción	Verduras frescas (43%) (Zanahoria, calabacín, cebolla, pimiento), agua, proteína y fibra de guisante, espesante E-461, sal, especias, dextrosa de maíz, almidón de maíz, harina de arroz, extracto de levadura, fécula de patata y aceite de girasol. Preparado vegetal a base de verduras frescas y proteína vegetal formado como albóndigas apto para consumidores vegetarianos
Proceso elaboración y congelación	Preparación de las verduras, picado y amasado junto con los demás ingredientes ☑ Formado y redondeado - Sistema de detección de metales SHARK - Congelado IQF con N ₂ .
Características y/o microbiológicas	Según lo previsto en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2015, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Presentación, envasado y embalaje	Caja de 5 kg conteniendo 192 piezas aproximadamente de 26 g cada una. Piezas congeladas I.Q.F
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	T ^a : -18°C
Condiciones de uso y Alérgenos	Cocinar sin descongelar previamente. En sartén, cocinar 4 minutos aproximadamente por cada lado. Cocinar completamente antes de consumir. Una vez descongelado no volverá congelar. Puede contener SOJA Y SULFITOS
Vida útil	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde su fecha de fabricación
Valores Nutricionales (100g)	Valor Energético: 505 KJ/150 Kcal; Grasas totales: 9,5 g; Grasas saturadas: 1,1 g; Hidratos de Carbono: 9 g; Azúcares: 0,05 g; Proteínas: 7,2 g y Sal: 1.8 g
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 2	Fecha última revisión: 09/21