



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**

*Vendiendo Calidad desde 1897*

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

[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 14048011

<b>Nombre del producto</b>	<b>HAMBURGUESA MIXTA POLLO Y CERDO</b>
<b>Ingredientes y Descripción</b>	Carne de cerdo (48%), carne de pollo (16%), agua, proteína de <b>SOJA</b> , sal, fibra de guisante, almidones de maíz, fécula de patata, proteína de cerdo, antioxidantes E-331iii y E-301, especias, conservadores E-224 y E-221 ( <b>SULFITOS</b> ) y colorante E-120
<b>Proceso elaboración y congelación</b>	Picado y amasado con todos los ingredientes _ Formado _ Sistema de detección de metales SHARK _ congelado criogénico IQF. NO CONTIENE OMG'S
<b>Características y/o microbiológicas</b>	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.
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Caja de 5 Kg, conteniendo 55 piezas aproximadamente de 90 g cada una. Piezas congeladas I.Q.F.
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	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.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: -18ºC
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Cocinar sin descongelar previamente. En sartén, cocinar 4 minutos aproximadamente por cada lado. Cocinar completamente antes de consumir. Una vez descongelado no volver a congelar. Contiene <b>SOJA</b> y <b>SULFITOS</b>
<b>Vida útil</b>	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde su fecha de fabricación
<b>Valores Nutricionales (100g)</b>	Valor Energético: 702 KJ/168 Kcal; Grasas Totales: 7.9 g; Grasas Saturadas: 3 g; Hidratos de Carbono: 8,5 g ; Azúcares:1,7 g; Proteína: 16,3 g; Sal: 1,2 g.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 3

Fecha última revisión: 01/22