



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



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 009

Nombre del producto	HAMBURGUESA MIXTA VACUNO 90G
Ingredientes y Descripción	Carne de cerdo (49%), carne de vacuno (16%), agua, proteína de SOJA, sal, fibras vegetales (guisante y caña o bambú), almidón de maíz, fécula de patata, proteína de cerdo, antioxidantes E-331iii y E-301, especias, conservadores E-224 y E-221 (SULFITOS), aromas y colorante E-120. Burger Meat elaborado con carnes magras de vacuno y cerdo, picadas y sazonadas.
Proceso elaboración y congelación	Picado y amasado con todos los ingredientes à Formado à Sistema de detección de metales SHARK à Congelado IQF con N ₂ . NO CONTIENE OMG'S
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 55-60 piezas aproximadamente de 90 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. Contiene SOJA Y SULFITOS como ingredientes del producto
Vida útil	Consumir preferentemente antes de 12 meses desde su fecha de fabricación
Valores Nutricionales (100g)	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; Proteínas: 16.3 g y Sal: 1.2 g
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 1	Fecha última revisión: 01/22