

# BATTERED CHICKEN BURGER

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Hamburguesa de pollo rebozada

Origen: Polonia

## INGREDIENTES

Carne de pollo (50%), harina de **TRIGO** fortificada (harina de **TRIGO**, carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), agua, aceite de colza, harina de maíz, fibra de guisante, sal, almidón modificado, fibra de **TRIGO**, proteína de **SOJA**, Gasificantes (Difosfatos, Fosfatos de Calcio, Carbonatos de Sodio), Maltodextrina, Especias, Suero en Polvo (contiene **LECHE**), Correctores de Acidez (Acetato de Potasio, Eritorbato de Sodio), Estabilizantes (difosfatos, trifosfatos), antioxidantes (ascorbato de sodio, eritorbato de sodio), aromas (contiene **APIO**), extracto de levadura, semillas de **APIO**.

## ALÉRGENOS

Para los alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, consulte los ingredientes en **NEGRITA**.  
Puede contener Mostaza

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	912 KJ / 219 Kcal
Grasas	15 g
de las cuales saturadas	3.8 g
Hidratos de carbono	10 g
de los cuales azúcares	1.0 g
Fibra	g
Proteínas	11 g
Sal	1.4 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Para obtener los mejores resultados, cocine congelado.

Las siguientes instrucciones de cocción son solo pautas.

Si está descongelado, reduzca los tiempos de cocción en consecuencia.

Siempre asegúrese de que el producto esté muy caliente y bien cocido antes de servir.

**Horneado:** Precaliente el horno a 220°C / 425°F / Marca de gas 7. Coloque las hamburguesas en una bandeja para hornear en el centro del horno y hornee durante 18-20 minutos.

**Freír:** Precalear el aceite a 180°C / 350°F. Freír durante 4 - 5 minutos.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Parámetros	Frecuencia	Objetivo	Máximo	(g o ml)
E. Coli (ufc/g o ml)	Anual	<100	100	-
Listeria Monocytogenes	Anual	=0	0	25 g
Salmonella	Anual	<0	0	25 g
Recuento total (ufc/g o ml)	Anual	<1000000	1000000	

## CONSERVACIÓN

---

Mantener congelado (-18°C)

## EMBALAJE

---

Peso: 1 kg.