

BEYOND BURGER

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Hamburguesa vegetal elaborada con proteína de guisante, congeladas.

Cantidad: 10x113 g.

Origen: Producido en los Países Bajos.

INGREDIENTES

Agua, proteína de guisante* (16 %), aceite de colza, aceite de coco, proteína de arroz, aroma, estabilizador (metilcelulosa), almidón de patata, extracto de manzana, colorante (rojo de remolacha), maltodextrina, extracto de granada, sal, sal de potasio, concentrado Zumo de Limón, Vinagre de Maíz, Polvo de Zanahoria, Emulgente (Lecitina de Girasol).

ALÉRGENOS

*Los guisantes son legumbres. Las personas con alergias graves a las legumbres como el maní deben tener cuidado al introducir proteína de guisante en su dieta debido a la posibilidad de alergia a los guisantes. No contiene cacahuets ni frutos secos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1047 KJ / 252 Kcal
Grasas	19 g
de las cuales saturadas	5.6 g
Hidratos de carbono	3.5 g
de los cuales azúcares	0 g
Fibra	g
Proteínas	17 g
Sal	0.75 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Hamburguesa circular, basada en plantas 113 g.

Color: Roja / Rosa similar al color de carne molida 80/20.

Olor/Sabor: Aroma y sabor carne/carne.

Textura: Textura similar a la carne.

INSTRUCCIONES DE USO

- Almacenar congelado.
- Cocinar hasta temperatura interna de 74°C.
- Descongelar en el frigorífico antes de cocinar. No volver a congelar.
- Cocine bien el producto. No consumir crudo.

Sartén: Caliente la sartén a fuego medio-alto y cocine completamente Beyond Burger®, durante al menos 9 minutos (4-5 minutos por lado).

BBQ: Calienta una barbacoa a fuego alto y asa Beyond Burger® durante al menos 8 minutos (4 minutos por lado).

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

El producto debe estar libre de contaminaciones químicas y físicas extrañas. A pesar de los estrictos controles, es posible que se supervisen pequeñas contaminaciones específicas del producto debido a las grandes cantidades procesadas.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Unidad	Objetivo	Rechazo
Salmonella	25 g	Negativo	Positivo
E. Coli	ufc/g	≤100	>100
Listeria Monocytogenes	25 g	Negativo	Positivo
Recuento de placas aeróbicas	ufc/g	≤100000	>100000
Coliformes:	ufc/g	≤1000	>1000
Coagulasa Positiva S. Aureus	ufc/g	≤100	>100
Levadura / Moho	ufc/g	≤1000	> 1000

CONSERVACIÓN

Mantener congelado (-18°C)

VIDA ÚTIL

Congelado: 12 meses cuando se almacena en su envase original cerrado a -18 °C. Úselo dentro de los 3 días posteriores a la descongelación.

Descongelado: 10 días sin abrir desde el día 1 de descongelación en el frigorífico (0-7°C). Cocine y consuma el día que se abre el paquete.

EMBALAJE

Peso neto por ud:	1130 g
Peso bruto por ud:	1193 g
Embalaje principal:	Bolsa Plástico
Dimensiones:	17.8 cm. x 14 cm. x 9 cm. (Alto, Ancho, Largo)