

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

# VEGAN FISH BURGER

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



**Descripción:** Producto de "pescado" de origen vegetal a base de copos de arroz SIN OGM.

Producto apto para consumo vegano, 100% libre de animales.

El producto es una fuente de omega-3, 6, 9.

Cantidad: 20x120g

### INGREDIENTES

Harina de arroz, harina de **TRIGO**, aceite de colza, agua, almidón de patata, **GLUTEN** de **TRIGO**, aroma natural, sal, fibra de **TRIGO**, levadura, harina de **MAÍZ**, almidón de **TRIGO**, E461, ajo en polvo, jarabes de glucosa, polvo de unión.

### ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Valor energético kJ / Kcal | 2024 kJ / 484 Kcal |
| Grasas                     | 23.5 g             |
| de las cuales saturadas    | 2.7 g              |
| Hidratos de carbono        | 58 g               |
| de los cuales azúcares     | 3.5 g              |
| Fibra                      | 5.5 g              |
| Proteínas                  | 6.7 g              |
| Sal                        | 0.8 g              |

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Las pautas para preparar el producto son las siguientes:

**Freidora:** Freír en aceite o grasa a 180°C durante unos 3-5 minutos hasta que sedoren.

**Horno:** Precalienta el horno a 220 °C (horno de convección 200 °C). y hornee durante 17-19 minutos hasta que estén dorados.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

| Organismo                      | Unidad | Estandar       | Tolerancia     |
|--------------------------------|--------|----------------|----------------|
| Recuento de colonias aeróbicas | ufc/g  | <100000        | <1000000       |
| Enterobacteriaceae             | ufc/g  | <100           | < 1000         |
| E. coli                        | ufc/g  | <10            | <100           |
| Staphylococcus aureus          | ufc/g  | <10            | <1000          |
| Listeria monocytogenes         | ufc/g  | <10            | <100           |
| Salmonellae                    | ufc/g  | Ausente en 25g | Ausente en 25g |

## CONSERVACIÓN

---

Conservar a -18°C

## VIDA ÚTIL

---

Desde su producción: 18 meses