

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

# EVENEMENTEN BURGER

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---



Descripción: Alitas de pollo marinadas totalmente cocinadas

Cantidad: 30x100g

### INGREDIENTES

---

Carne de pollo separada mecánicamente, grasa de cerdo, agua, pan rallado (harina de **TRIGO**, sal, levadura), sal, cebolla, proteína de **SOJA**, verduras deshidratadas (pimiento morrón, puerro), hierbas y especias, dextrosa, almidón de patata modificado, potenciador del sabor: E621, E627 y E631, melaza, emulgentes: E450, E452, aromas (contiene **SOJA**, **TRIGO**), color: caramelo y E150c, extracto de levadura, antioxidantes: ácido ascórbico y ácido cítrico, hidrolizado de proteína vegetal (**TRIGO**, **SOJA**), almidón de **TRIGO**, salsa de **SOJA** (agua, **SOJA**, **TRIGO**, sal), cloruro amónico.

### ALÉRGENOS

---

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético	987 kJ / 237 Kcal
Grasas	16 g
de las cuales saturadas	4.9 g
Hidratos de carbono	9.9 g
de los cuales azúcares	1.8 g
Fibra	g
Proteínas	13 g
Sal	1.5 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Freidora: 180°C/365°F Congelado 3 min, descongelado 2 min.

Horno: Precalentar el horno a 250°C/482°F. Congelado 12-14 min, descongelado 8 min.

## CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

---

Organismo	Unidad	Estandar
TVC	ufc/g	<100.000
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Staphylococcus aureus	ufc/g	<500
Levadura y Moho	ufc/g	<1000
Campylobacter jejuni	ufc/g	Ausente en 25g
Bacillus cereus	ufc/g	<1000
Salmonella	ufc/g	Ausente en 25g
Listeria monocytogenes	ufc/g	Ausente en 25g
Clostridium perfringens	ufc/g	<1000
E. Coli	ufc/g	<100

## CONSERVACIÓN

---

Conservar a -18° C o menos

## EMBALAJE

---

Código GTIN:

08710861051586