

HAMBURGUESA VEGETAL MULTICEREALES

IDG0072

Rev 06

Diciembre 2020

Página 1 de 3

Hamburguesa a base de verduras y cereales rebozadas, fritas y congeladas

1. INFORMACIÓN

ORIGEN: Francia 

ORIGEN M. PRIMA: EU

CALIBRE: 120gr (+/- 10 gr)

TEMPERATURA: -18°C

DECLARACIONES: N/A



INGREDIENTES: Zanahorias 32%, salsifí 16%, harina de **trigo**, aceite de girasol, agua, almidón de patata, cebolla, copos de patata deshidratada (patata (extracto de especias), fibra de **trigo**, **avena**, copos de **trigo**, granos de **trigo** tostado, **trigo** malteado, granos de **centeno** tostados, copos de **cebada**, salvado de **trigo**, almidón de patata, almidón de trigo modificado, sal, levadura, perejil, ajo, espesante: E-461, albahaca, dextrosa, azúcar y saborizante

2. MEDIDAS



MED. DIAMETRO: 120 mm (+/- 10)



MED. ANCHO: 90 mm (+/-10)



MED. GRUESO: 15 mm (+/- 10 mm)



PESO: 120 gr (+/-10 gr)

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo al plan del proveedor

Aerobios mesó filos:	N/A
Mohos y Levaduras	N/A
E.coli:	< 100ufc/gr
Listeria Monocytogenes:	< 100 ufc/gr

Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/ gr
Salmonella:	Ausencia/ 25gr
Coliformes:	N/A

ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL PARA USO DEL CLIENTE EXCLUSIVAMENTE. NO PERMITIDA REPRODUCCIÓN O MODIFICACIÓN

Pol.Ind Les Guixeres C/ Xarol 20 Nave 20 B 08915 Badalona Tel. : +34 934 289 308

	FICHA TÉCNICA			
	HAMBURGUESA VEGETAL MULTICEREALES			
	IDG0072	Rev 06	Diciembre 2020	Página 2 de 3
	Hamburguesa a base de verduras y cereales rebozadas, fritas y congeladas			

4. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS

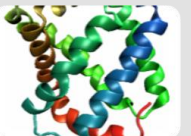
pH:	
Grados Brix:	
Humedad:	
Impurezas:	
Ácidos grasos libres:	
Índice de peróxidos:	

5. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Dorado - Marrón
Sabor:	Típico de verduras y cereales cocidos
Textura:	Firme
Olor:	Típico de verduras y cereales cocidos

6. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)

				
VALOR ENERGÉTICO 881/ 212 KJ/ Kcal	GRASA 12 gr. SATURADAS 1,3 gr.	PROTEÍNAS 4 gr.	SAL 1,0 gr.	HIDRATOS DE CARBONO 19 gr. AZÚCAR 2,5 gr.

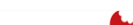
IONIZACIÓN: Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

OGM: No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

7. ALÉRGENOS

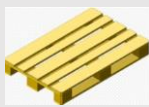
 CEREALES Y DER. GLUTEN	+	 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	-
 HUEVOS Y DERIVADOS	?	 PESCADOS Y DERIVADOS	-
 CACAHUETES Y DERIVADOS	-	 SOJA Y DERIVADOS	?
 LECHE Y DERIVADOS	?	 FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIV.	-
 APIO Y DERIVADOS	?	 MOSTAZA Y DERIVADOS	?
 SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-	 SULFITOS	-
 ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene - No Contiene ? Puede contener trazas

 INNOVACIÓN Y DESARROLLO GASTRONÓMICO INICIATIVA DE CREATIVIDAD GASTRONÓMICA	FICHA TÉCNICA			
	HAMBURGUESA VEGETAL MULTICEREALES			
	IDG0072	Rev 06	Diciembre 2020	Página 3 de 3
	<i>Hamburguesa a base de verduras y cereales rebozadas, fritas y congeladas</i>			

8. FORMATO

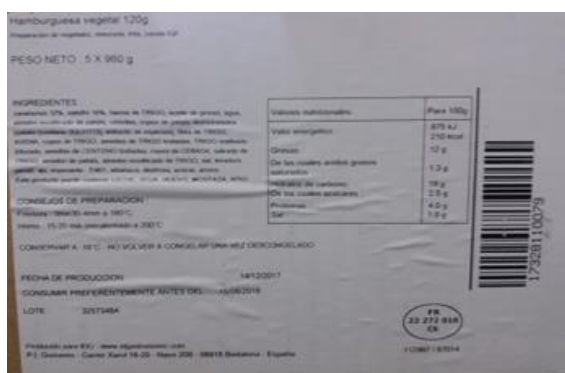
PRIMARIO:	Bolsa Plástico 0,960 Kg (8 ± 1 Ud)	
SECUNDARIO:	Caja de cartón	
	Ud. Primarias:	5
	Dimensiones:	395x295x140 mm
	Peso Neto:	4,8 Kg
	Peso Bruto:	5,148 Kg

PALETIZACIÓN: 	Cajas Base:	8
	Cajas Fila:	15
	Peso Neto:	576 Kg
	Peso Bruto:	617,76 Kg

9. ETIQUETADO

IDIOMA:	Español- Portugués
MARCA:	IDG

EAN 13 PRODUCTO:	17328110079
	

EAN CAJA:	17328110079
	

10. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 18 meses
Consumir preferentemente antes de 3 días después de descongelado, manteniendo el producto a 4°C		
No volver a congelar después de descongelado		

11. POBLACIÓN SENSIBLE

Producto no apto para celíacos, intolerantes a la lactosa, alérgicos al huevo, apio, soja y mostaza

12. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO



Producto totalmente cocinado, solo es necesario calentar

FREIDORA: 3,5- 4 minutos a 180°C

HORNO: 15-20 minutos a 200°C

* Estos valores son orientativos dependerá del equipo utilizado

13. INFORMACION ADICIONAL

Industrial certificado con: IFS Food y BRC Food