



PRODUCTO	
<b>CÓDIGO</b>	000899
The Beyond Burger® V.02 Medallones vegetales, hecho con proteína de guisante	



<b>Calibre</b>	113,5 g (4 oz)
<b>Presentación</b>	6 Cajas 10 piezas por caja
<b>Peso neto</b>	6.81 kg
<b>Vida útil</b>	9 Meses
<b>Producido por</b>	BEYOND MEAT®

**INGREDIENTES**

Agua, proteína de guisante aislada (16%), aceite de colza, aceite de coco, proteína de arroz, aromas; estabilizantes: metilcelulosa; fécula de patata, extracto de manzana; colorante: rojo de remolacha, maltodextrina, extracto de granada, sal, cloruro potásico, zumo de limón concentrado, vinagre de maíz, zanahoria en polvo, emulgente: lecitina de girasol.

**ALERGENOS**

Ausencia

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

<b>Color</b>	Rojizo-rosáceo similar al color de la carne de vacuno
<b>Sensación de boca:</b>	Textura a la mordida similar a la hamburguesa de carne
<b>Olor y Sabor</b>	Cárnico
<b>Diámetro</b>	Objetivo: 86 mm (81-91 mm)
<b>Peso</b>	Objetivo: 113,5g - Tolerancia: +/- 4,5%
<b>Público</b>	Producto VEGANO, Kosher
<b>Ausencia de</b>	OGM, Gluten, Soja

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto**

<b>Valor energético</b>	250 kcal / 1039 kJ
<b>Ácidos grasos</b>	19 g
- De los cuales saturados	5.6 g
<b>Hidratos de carbono</b>	3.5 g
- De los cuales azúcares	0
<b>Proteína</b>	17 g
<b>Sal</b>	0.75 g



## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Límite máximo
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>E. coli</i>	Ausencia en 25 g
<i>Shiga</i> Toxigénica	Ausencia en 25 g
SOJA	< 2.5 ppm
Gluten	< 2.5 ppm

## EMBALAJE

Caja / Capa	9
Capas / pallet	8
Cajas / Pallet	72
Peso pallet	490 Kg aprox
Etiquetado	Según legislación vigente
Código de barras caja 10 piezas	8715331022875
Código de barras master (13 GTIN)	8-500042-070310

## CONDICIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

<b>Temperatura</b>	-18 °C
<b>Instrucciones de descongelación</b>	Producto congelado. Conservar a -18°C <u>Descongelar el producto antes de su utilización:</u> Descongelar en el refrigerador toda la noche colocando el producto en una sola capa sobre una bandeja. No descongelar la caja entera, el producto de las capas inferiores quedaran aplastadas. Una vez descongelado, no volver a congelar. El producto se puede mantener hasta 5 días en refrigeración tras la descongelación.
<b>Instrucciones de cocción</b>	Cocinar el producto descongelado. Cocinar justo después de sacarlas del refrigerador. Cocinar aproximadamente durante 3 minutos por cada lado hasta alcanzar una temperatura interior de 74°C El centro del producto debe quedar entre poco hecho y al punto. No cocinar en exceso. No volver a calentar el producto una vez se haya enfriado

05-12-2019

Pilar Saiz  
Responsable de calidad