

Hamburguesa 3.0 1ud x 2500g Congelado	2022/10/27
---------------------------------------	------------

Datos del Proveedor	
Nombre Empresa	Foods for Tomorrow, S.L.
CIF	ES66953817
Registro Sanitario	ES 21.031768/B
Dirección Fiscal	Passeig de Gaietà, 13 - 08013, Barcelona (ES)
Contacto	calidad@food4tomorrow.com
Página Web	http://www.food4tomorrow.com



Información General	
General	
Fecha última versión	2022-20-07
Marca	HEURA
Código de producto	109312
Nombre producto	[109312] Hamburguesa 3.0 1ud x 2500g Congelado
Formato caja / bolsa	1ud x 2500g
Tipo de producto	CONGELADO (-18ºC)
Cantidad neta por pieza	123 - 115 g
Dimensión por pieza: Largo (mm)	N/A
Dimensión por pieza: Ancho (mm)	N/A
Dimensión por pieza: Alto (mm)	18 - 21
Dimensión por pieza: Diámetro (mm)	90 - 100
Denominación	Producto vegetal a base de proteína de guisante con aceite de oliva virgen extra 4,9%. Ultracongelado
Ingredientes	Agua, concentrado de proteína de guisante (24,5%), aceite de oliva virgen extra (4,9%), grasa de karité, aromas, concentrado (zanahoria, remolacha, manzana, pimentón, hísopo), fibra vegetal, estabilizante (metilcelulosa), antioxidante (ácido ascórbico), hierro y vitamina B12. Puede contener trazas de SOJA.
Proceso Productivo	Hidratación, formado, K2P, envasado.
Método de conservación durante vida comercial	Conservar a -18ºC. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0-4ºC y consumir en las siguientes 24h. No consumir en crudo. Cocchar antes de consumir.
Vida útil congelado: -18ºC (meses)	15
Vida útil refrigerado: +4ºC (días)	N/A
Vida útil ambiente: +20/25ºC (días)	N/A
Desarrollado por / Fabricado en	Foods for Tomorrow / UE
Fabricante	-
Código HS	2106.10.20.90
Vida útil una vez abierto el empaque, 4ºC (días)	N/A
Conservación, transporte y almacenamiento	A -18ºC +/- 3ºC
Declaración Nutricional	

Comentarios nutricionales

Información Nutricional		
	Valores medios por 100g	%
Valor energético (kcal)	180,0	9,0 %
Valor energético (kJ)	750,0	9,0 %
Grasas (g)	8,8	13,0 %
de las cuales saturadas (g)	2,9	15,0 %
Grasas trans (mg)	-	0,0 %
Hidratos de carbono (g)	4,6	1,1 %
de los cuales azúcares (g)	0,9	-
Fibra alimentaria (g)	4,0	38,0 %
Proteínas (g)	18,0	18,0 %
Sal (g)	1,1	80 % VRN
Hierro (mg)	11,2	-
Potasio (mg)	-	-
Magnesio (mg)	-	-
Calcio (mg)	-	-
Fósforo (mg)	-	-
Zinc (mg)	-	68 % VRN
Vitamina B12 (µg)	1,7	-

Alérgenos o intolerancias		
	Presencia	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Casahuettes y productos a base de casahuettes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

Características Organolépticas	
Organolépticas	
Aspecto	Circular, agrietado, natural
Color	Rosado, marrón
Olor	Cárnica tradicional, con notas de grill
Sabor	Tenero, con notas de grill
Textura	Jugosa, granulada, con un ligero recubrimiento grasoso en boca

Análisis Microbiológico		
	Máximo	Referencia Laboratorio
Recuento de aerobios mesófilos a 30ºC (ufc/g)	5000000	-
Staphylococcus aureus (ufc/g)	1000	-
Listeria monocytogenes (ufc/g)	< 100	-
Bacillus cereus (ufc/g)	1000	-
Enterobacteriaceae (ufc/g)	1000	-
Levaduras y mohos (ufc/g)	-	-
Levaduras (ufc/g)	1000	-
Mohos (ufc/g)	1000	-
Salmonella (ufc/g)	No detectado en 25 g	-
Bacterias ácidolácticas (ufc/g)	5000000	-
E. coli (ufc/g)	50	-
Aspergillus productores de sulfato (ufc/g)	-	-
Coliformes totales (ufc/g)	-	-

Modo Empleo	
Modo de empleo 1	
Modo de preparación	Sartén a fuego medio /bajo aliado una cucharada de aceite y cocina durante 12 minutos, dándole la vuelta cada 3 minutos. En caso de estar descongelado, cocinar durante 7 minutos. BBQ: descongelar primero la Burger, pingala con aceite y cocina durante 7 minutos, dándole la vuelta de forma frecuente.

Declaraciones	
Declaraciones	
Certificados	-

Apto para:	
Apto para:	
Veganos	Apto
Vegetarianos	Apto
Celíacos	Apto

Datos logísticos	
Unidad	
GTIN13	8437017032085
Peso neto unitario (g)	2497
Peso bruto unitario (g)	2771
Largo producto (cm)	39
Ancho producto (cm)	23.3
Alto producto (cm)	10
Volumen	-
Unid.	
GTIN14	18437017032080
Unidades caja (ud)	0
Nº bolsas	1 unidades
Peso neto UMB (g)	2497.0
Peso bruto UMB (g)	2771
Largo (cm)	39
Ancho (cm)	23.3
Alto (cm)	10
Volumen caja	9087.0 cm³
Pallet/condiçao pallet	
GTIN14 pallet	28437017032087
Total cajas (unidades)	144
Cajas / Caja (unidades)	9
Nº capas	16
Peso neto pallet (kg)	359.568
Peso bruto pallet (kg)	414.024
Largo pallet (cm)	120
Ancho pallet (cm)	80
Altura base pallet	14
Altura pallet con madera (cm)	174.0
Tipo pallet	False
Volumen pallet	208.7999999999998 m³

Packaging	
Declaraciones Nutricional	
Claims nutricionales	Nutriscore A / Alto contenido de Proteínas (22 g per hamburguesa)/ Alto contenido de Vitamina B12 / Alto contenido de Hierro/ Alto contenido de Grasas Monoinsaturadas /Contiene Fibra/ Bajo contenido de Azúcares /Aceite de oliva virgen extra/ Claims on pack: Aceite de oliva virgen extra/ Nutriscore A / >30% menos de grasas saturadas vs. meat / 22gr Protein por burger / Alto contenido de Vitamina B12 y Hierro / Sin gl
Poesia de Marketing	
Poesia de marketing	PORTE SUPERIOR: 100% vegetal/ (wow! 100% vegetal (animal) /Peso Neto/ Claims LATERAL 1: 100% vegetal/ (wow! 100% vegetal (animal) / Con aceite de olivo virgen extra LATERAL 2: Textos Legales (Denominación, peso neto, lista ingredientes) / Iconos de reciclaje LATERAL 3: Cuidar el planeta nunca supo mejor/ la nueva generación de proteína vegetal/ Tabla Nutricional / Condiciones de almacenamiento / Modo de Preparación.
Logotipos	
Logotipos	100% VEGETAL - REDUCE REUTILIZA RECICLA - PRODUCTO APTO PARA CELÍACOS - CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - Bcorp - FSC - TRIMAN- PENSEZ AU TRI - ICONOS RECICLAJE ITALIA
Envasar	
Presentación	Caja de cartón con bolsa de plástico
Código materia prima	-
Código etiqueta envase primario / inkjet	-
Código envase primario Actual	-
Código diseño etiqueta fajín / embuche	-
Código etiqueta de caja	-
Código envase primario Futuro	-
Código fajín Actual	-
Código diseño etiqueta de caja	-
Código fajín Futuro	-
Contenido etiqueta de caja - PRODUCTO	-
Código caja Actual	-
Contenido etiqueta de caja - DENOMINACIÓN	-
Código caja Futuro	-
Contenido etiqueta de caja - CONSERVACIÓN	-
Comentarios cambios packaging	-

- Reglamento nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº1333/2008 sobre aditivos alimentarios – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº1925/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº826/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos – y sus posteriores modificaciones
- Real Decreto 1109/1991 por el que se aprueba la norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinado a la alimentación humana – y sus posteriores modificaciones

Foods for Tomorrow, SL. Ptg. de Gaiolà 13, 08013 Barcelona, España.
Este documento se genera automáticamente, véalo sin firma y sustituya a versiones anteriores.
Aprobado por Dpto. de Calidad, tel. 609 810 188, email calidad@hearthfoods.com;