

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

| Datos del Proveedor | |
|---------------------|---|
| Nombre Empresa | Heura for tomorrow, S.L. |
| CIF | ES986951837 |
| Registro Sanitario | ES 21.031768/B |
| Dirección Fiscal | Passeig Gaiola, 13 - 08013, Barcelona (ES) |
| Contacto | calidad@heurafoods.com |
| Página Web | http://www.heurafoods.com |



| Información General | |
|---|---|
| General | |
| Fecha última versión | 2022-20-07 |
| Marca | Heura |
| Código de producto | 109132 |
| Nombre producto | 109132 Hamburguesa 3.0 1ud x 2500g Congelado |
| Formato/caja o bolsa | 1ud x 2500g |
| Tipo de producto | CONGELADO (-18°C) |
| Cantidad neta por pieza | 113 - 115 g |
| Dimensiones por pieza: Largo (mm) | N/A |
| Dimensiones por pieza: Ancho (mm) | N/A |
| Dimensiones por pieza: Alto (mm) | 13 - 21 |
| Dimensiones por pieza: Dálmetro (mm) | 90 - 100 |
| Denominación | Producto vegetal a base de proteína de guisante con aceite de oliva virgen extra 4,9%. Ultracongelado |
| Ingredientes | Aguas, concentrado de proteína de guisante (24,5%), aceite de oliva virgen extra (4,9%), grasa de karité, aromas, concentrado (zanahoria, remolacha, manzana, pimentón, hibisco), fibra vegetal, estabilizante (metilcelulosa), antioxidante (ácido ascórbico), hierro y vitamina B12. Puede contener trazas de SOIA. |
| Proceso Productivo | Hidratación, formado, IQF, envasado. |
| Método de conservación durante vida comercial | Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0-4°C y consumir en las siguientes 24h. No consumir en crudo. Cocinar antes de consumir. |
| Vida útil congelado: 12meses (días) | 15 |
| Vida útil refrigerado: 48°C (días) | N/A |
| Vida útil ambiente: +20/25°C (días) | N/A |
| Desarrollado por / Fabricado en | Foods for Tomorrow / UE |
| Fabricante | |
| Código HS | 2106.10.20.90 |
| Vida útil una vez abierto el envase: 4°C (días) | N/A |
| Conservación, transporte y almacenamiento | A -18°C +/- 3°C |
| Declaración Nutricional | |

Comentarios nutricionales

| Información Nutricional | | |
|-----------------------------|-------------------------|----------|
| | Valores medios por 100g | % RDI |
| Valor energético (kcal) | 180 | 0,0 % |
| Valor energético (kJ) | 750,0 | 0,0 % |
| Grasas (g) | 8,8 | 13,0 % |
| de las cuales saturadas (g) | 2,9 | 15,0 % |
| Grasas trans (mg) | | 2,0 % |
| Hidratos de carbono (g) | 4,6 | 1 % |
| de los cuales azúcares (g) | 0,0 | - |
| Fibra dietética (g) | 0,0 | 30,0 % |
| Proteínas (g) | 19,0 | 38,0 % |
| 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 contienen gluten | No | No |
| Harinas y productos a base de harina | No | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | No |
| Pescado y productos a base de pescado | No | No |
| Caquiaches y productos a base de cacahuates | No | No |
| Soya y productos a base de soja | No | Si |
| Lecita y sus derivados (incluida la factosa) | No | No |
| Frutos de cásica | No | No |
| Ajo y productos derivados | No | No |
| Maní y otros productos derivados | No | No |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No | No |
| Dióxido de azufre y sulfitos | No | No |
| Altramuzes y productos a base de altramuzes | No | No |
| Moluscos y productos a base de moluscos | No | No |

| Características Organolépticas | | |
|--------------------------------|---|------------|
| E. Organolépticas | Aspecto | Referencia |
| Aspecto | Circular, apretado, natural | |
| Color | Rosado, marrón | |
| Olor | Cárnicas tradicional, con notas de grill | |
| Sabor | Herrera, con notas de grill | |
| Textura | Jugosa, granular, con un ligero recubrimiento graso en boca | |

| Análisis Microbiológico | | |
|---|----------------------|------------------------|
| | Máximo | Referencia Laboratorio |
| Recuento de aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g) | 5000000 | - |
| Staphylococcus aureus (ufl/g) | 1000 | - |
| Listeria monocytogenes (ufl/g) | < 100 | - |
| Bacillus cereus (ufl/g) | 1000 | - |
| Enterococcus faecalis (ufl/g) | 1000 | - |
| Levaduras y mohos (ufl/g) | 5 | - |
| Levaduras (ufl/g) | 1000 | - |
| Mohos (ufl/g) | 1000 | - |
| Salmonella (ufl/g) | No detectado en 25 g | - |
| Bacterias acidófilicas (ufl/g) | 5000000 | - |
| E. coli (ufl/g) | 50 | - |
| Anaerobios reductores de sulfato (ufl/g) | - | - |
| Coliformes totales (ufl/g) | - | - |

| | |
|----------------------------|--|
| Modo Empleo | |
| Modo de empleo 1 | Sartén: a fuego medio/bajo alfafe 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, pingüela con aceite y cocina durante 7 minutos, dándole la vuelta de forma frecuente. |
| Modo de preparación | |

| | |
|----------------------|--|
| Declaraciones | |
| Judíos | |
| Certificados | |

| | |
|---------------------|------|
| Apto para... | |
| Veganos | Apto |
| Vegetarianos | Apto |
| Celiacos | Apto |

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Datos logísticos | |
| Productos | |
| GTIN13 | 6437017032083 |
| Peso neto unitario (g) | 2497 |
| Peso bruto unitario (g) | 2771 |
| Largo producto (cm) | 39 |
| Ancho producto (cm) | 23.3 |
| Alto producto (cm) | 10 |
| Volumen | |
| UMB | |
| GTIN14 | 18437017032080 |
| Unidades caja (uds) | 10 |
| Nº bolasas | 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 | 987.0 cm³ |
| Equivalencias pallet | |
| GTIN14 pallet | 28437017032087 |
| Total cajas (unidades) | 144 |
| Cajas / Caja (unidades) | 10 |
| Nº capas | 16 |
| Peso neto pallet (kg) | 359.568 |
| Peso bruto pallet (kg) | 414.024 |
| Largo pallet (cm) | 120 |
| Ancho pallet (cm) | 60 |
| Altura base pallet | 14 |
| Altura pallet con madera (cm) | 174.0 |
| Tipo pallet | False |
| Volumen pallet | 208.79999999999998 m³ |

| | |
|---|--|
| Packaging | |
| Destinación 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 |
| Poemas de Marketing | |
| Poema SUPERIOR: 100% vegetal / (vegatil 100% vegetal) / Peso Neto/ Claims LATERAL 1: 100% vegetal / (vegatil 100% vegetal animal) / Con aceite de oliva virgen extra LATERAL 2: Textos Legales (Denominación, peso neto, lista ingredientes) / iconos de reciclaje LATERAL 3: Cuidar el planeta nunca super mejor / la nueva generación de proteína vegetal / Tabla Nutricional / Condiciones de almacenamiento / Modo de Preparación. | |
| Poesía de marketing | |
| Legotipos | |
| Legotipos | 100% VEGETAL - REDUCE REUTILIZA RECICLA - PRODUCTO APTO PARA CELÁCOS - CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - Bcorp - FSC - TRIMAN- PENSEZ AU TRI - ICONOS RECICLAJE ITALIA |
| Presentación | Caja de cartón con bolsa de plástico |
| Código materia prima | |
| Código etiqueta envase primario / Injet | |
| Código envase primario Actual | |
| Código diseño etiqueta falso / estuche | |
| Código etiqueta de caja | |
| Código caja Futuro | |
| Código falso Actual | |
| Código diseño etiqueta de caja | |
| Código falso 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 nº207/2005 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 nº952/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos – y sus posteriores modificaciones
- Reglamento nº828/2014 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 nº924/2005 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades comprobadas 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 nº1931/2006 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 1130/1991 por el que se aprueba la norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinado a la alimentación humana – y sus posteriores modificaciones

Food for Tomorrow, SL. Ptg. de Gaiola 13, 08013 Barcelona, España.
Este documento se genera automáticamente, válido sin firma y sujeto a versiones anteriores.

Aprobado por Opto. De Calidad; tel: 609 810 189, email calidada@heurafoods.com;