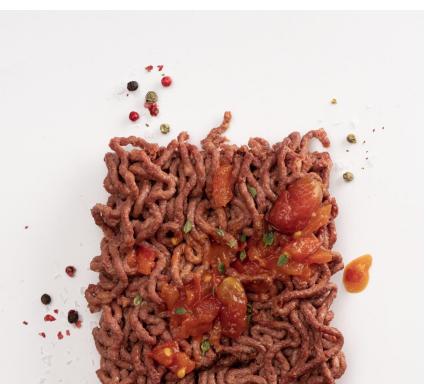


Picada Estilo Tradicional 1 uds x 1000g Congelado	2022/09/27
--	------------

Datos del Proveedor	
Nombre Empresa	Foods for Tomorrow, S.L.
CIF	ESB66953837
Registro Sanitario	ES 21.031768/B
Dirección Fiscal	Passatge Gaiola, 13 - 08013, Barcelona (ES)
Contacto	calidad@heurafoods.com
Página Web	http://www.heurafoods.com

Información General	
General	
Fecha última versión	28/01/2022
Marca	HEURA
Código de producto	10112
Nombre producto	[10112] Picada Estilo Tradicional 1 uds x 1000g Congelado
Formato caja / bolsa	1 unidad x 1 Kg
Tipo de producto	CONGELADO (-18°C)
Cantidad neta por pieza	123 g - 127 g
Dimensión por pieza: Largo (mm)	70
Dimensión por pieza: Ancho (mm)	100
Dimensión por pieza: Alto (mm)	30
Dimensión por pieza: Diámetro (mm)	N/A
Denominación	Producto vegetal a base de proteína de guisante. Ultracongelado
Ingredientes	Agua, concentrado de proteína de guisante 22,7%, aceite de oliva virgen extra 5,76%, aromas, concentrado (remolacha, zanahoria, manzana, pimentón, rábano e hibisco), fibra vegetal, metilcelulosa, antioxidante (ácido ascórbico), hierro y vitamina B12. Puede contener trazas de soja.
Proceso Productivo	Hidratación, formado, IOF, envasado.
Método de conservación durante vida comercial	Conservar a -18°C. No consumir en crudo. Cocinar antes de consumir.
Vida útil congelado: -18°C (meses)	15
Vida útil refrigerado: +4°C (días)	-
Vida útil ambiente: +20/25°C (días)	-
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)	-
Conservación, transporte y almacenamiento	A -18°C +/- 3°C
Declaración Nutricional	



Comentarios nutricionales		
----------------------------------	--	--

Información Nutricional		
	Valores medios por 100g	% IR
Valor energético (kcal)	167.0	8.35 %
Valor energético (kJ)	697.0	-
Grasas (g)	7.5	11.0 %
de las cuales saturadas (g)	1.5	7.0 %
Grasas trans (mg)	11.0	2.0 %
Hidratos de carbono (g)	5.0	0.4 %
de los cuales azúcares (g)	0.5	-
Fibra alimentaria (g)	3.0	40.0 %
Proteínas (g)	20.0	13.0 %
Sal (g)	0.79	22 VRN** % VRN
Hierro (mg)	3.1	-
Potasio (mg)	-	-
Magnesio (mg)	-	-
Calcio (mg)	-	-
Fósforo (mg)	-	-
Zinc (mg)	-	80 VRN** % VRN
Vitamina B12 (μg)	2.0	

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	Sí
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		
---------------------------------------	--	--

C. Organolépticas	
Aspecto	Hilada
Color	Rosado
Olor	Suave olor a carne
Sabor	Suave, perfil de ternera
Textura	Esponjosa, fibrosa

Análisis Microbiológico		
	Máximo	Referencia Laboratorio
Recuento de aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	5.000.000	-
Staphylococcus aureus (ufc/g)	1000	ISO 6888
Listeria monocytogenes (ufc/g)	<100	ISO 11290
Bacillus cereus (ufc/g)	1000	-
Enterobacteriaceae (ufc/g)	1000	ISO 21528
Levaduras y mohos (ufc/g)	-	ISO 21527
Levaduras (ufc/g)	1000	ISO 21527
Mohos (ufc/g)	1000	ISO 21527
Salmonella (ufc/g)	No detectado en 25 gr	ISO 6579
Bacterias ácidolácticas (ufc/g)	5.000.000	-
E.coli (ufc/g)	50	ISO 16649
Anaerobios reductores de sulfito (ufc/g)	N/A	-
Coliformes totales (ufc/g)	N/A	-

Modo Empleo	
Modo de empleo 1	
Modo de preparación	Se recomienda descongelar el producto para una mejor experiencia en el cocinado. Calentar un poco de aceite en una sartén y cocinar el producto a fuego medio durante aproximadamente 6 minutos, dándole vueltas con una espátula de cocina para desmenuzarlo e ir sazonándolo al gusto. Una vez esté cocinado podrá añadirlo en tus salsas o como relleno de tus platos favoritos.

Declaraciones	
Declaraciones	
Certificados	Los ingredientes son No-OGM siguiendo las recomendaciones MO1829/2003/EC y 1830/2003 EC

Apto para...	
Apto para...	
Veganos	True
Vegetarianos	True
Celiacos	True

Datos logísticos	
Producto	
GTIN13	8437017035299
Peso neto unitario (g)	1000
Peso bruto unitario (g)	1145
Largo producto (cm)	23
Ancho producto (cm)	18.2
Alto producto (cm)	9
Volumen	-
UMB	
GTIN14	18437017035296
Unidades caja (ud)	-
Nº bolsas	1 unidades
Peso neto UMB (g)	1000.0
Peso bruto UMB (g)	1145
Largo (cm)	23
Ancho (cm)	18.2
Alto (cm)	9
Volumen caja	3767.399999999996 cm³
Equivalencias pallet	
GTIN14 pallet	28437017035293
Total cajas (unidades)	294
Cajas / Capa (unidades)	21
Nº capas	14
Peso neto pallet (kg)	294.0
Peso bruto pallet (kg)	351.63
Largo pallet (cm)	120
Ancho pallet (cm)	80
Altura base pallet	14
Altura pallet con madera (cm)	140.0
Tipo pallet	-
Volumen pallet	168.0 m³

Packaging	
Declaración Nutricional	
Claims nutricionales	Alto en proteína/ Bajo en grasas saturadas/ Fuente de fibra/ Fuente de hierro/Alto contenido en vitamina B12/ Sin azúcares / nutriscore A
Poesía de Marketing	

Poesía de marketing	PARTE SUPERIOR: 100% vegetal/ ¡wow! 100% vegetal (animal) /Peso Neto. LATERAL 1: 100% vegetal/ ¡wow! 100% vegetal (animal) / Con aceite de oliva LATERAL 2: Textos Legales (Denominación, peso neto, lista ingredientes, logotipos). 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 -Logo Heura
Envase	
Presentación	BOLSA
Código etiqueta envase primario / Inkjet	-
Código materia prima	-
Código diseño etiqueta fajín / estuche	-
Código envase primario Actual	-
Código etiqueta de caja	-
Código envase primario Futuro	-
Código fajín Actual	-
Código diseño etiqueta de caja	-
Código fajín Futuro	-
Contenido etiqueta de caja - PRODUCTO	Homestyle Mince / Picada Estilo Tradicional/ Preparado picado de origen vegetal / Macinato stile tradizionale / Haché traditionnel / Gehacktes auf traditionelle art / Vegetarisch gehakt traditionele stijl
Código caja Actual	-
Contenido etiqueta de caja - DENOMINACIÓN	Pea-based vegetable product. Quick-frozen. / Producto vegetal a base de proteína de guisante. Ultracongelado / Produit végétal à base de protéines de pois. Surgelée. / Pflanzliches Produkt auf Basis von / Erbsenprotein. / Prodotto vegetale a base di proteine di piselli
Código caja Futuro	-
Contenido etiqueta de caja - CONSERVACIÓN	At -18°. Best before date: /A -18°. Consumir preferentemente antes de: / A -18°. Consumir de preferência antes de: / A -18°. Da consumarsi preferibilmente entro il: / À conserver à -18°. À consommer de préférence avant le: / Bei -18°. Mindestens haltbar bis: / Op -18° ten minste houdbaar tot:
Comentarios cambios packaging	-

1. Reglamento nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios – y sus posteriores modificaciones
2. Reglamento nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios – y sus posteriores modificaciones
3. Reglamento nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor – y sus posteriores modificaciones
4. Reglamento nº1333/2008 sobre aditivos alimentarios – y sus posteriores modificaciones
5. Reglamento nº1925/2006 sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos – y sus posteriores modificaciones
6. 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
7. Reglamento nº1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos – y sus posteriores modificaciones
8. Reglamento nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios – y sus posteriores modificaciones
9. Reglamento nº1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos – y sus posteriores modificaciones
10. Reglamento nº10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos – y sus posteriores modificaciones
11. 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. Pg. de Gaiolà 13, 08013 Barcelona, España.
Este documento se genera automáticamente, válido sin firma y sustituye a versiones anteriores.
Aprobado por Dpto. de Calidad; tel. 609 810 189, email calidad@heurafoods.com;