

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Heura®</b>   | <b>Nuggets 3.0 1u x 2500g Congelado</b>   |   |
|   |   | 2023/04/17  |
| <b>Datos del Proveedor</b>  |   |   |
| Nombre Empresa<br>CIF<br>Registro Sanitario<br>Dirección Fiscal<br>Contacto<br>Página Web   | Foods for Tomorrow, S.L.<br>ESB66953837<br>ES 40.084274/B<br>Passatge Gaiola, 13 - 08013, Barcelona (ES)<br>calidad@heurafoods.com<br><a href="http://www.heurafoods.com">http://www.heurafoods.com</a>   |                     |
| <b>Información General</b>  |   |   |
| Código de producto<br>Nombre producto<br>Denominación   | 123001<br>[123001] Nuggets 3.0 1u x 2500g Frozen<br>Producto vegetal a base de proteína de soja con aceite de oliva virgen extra (1,6%).  |   |
| País<br>Fecha última versión<br>Tipo de producto<br>Ingredientes  | EN/ESP/PT/FR/DE/NL/IT/CN<br>2023-02-14<br>CONGELADO (-18°C)<br>Agua, concentrado de proteína de SOJA* (14%), harina de arroz, aceite de nabina (7%), aroma, harina de maíz, almidones de patata y maíz, aceite de oliva virgen extra (1,6%), estabilizante (metilcelulosa), fibras vegetales, sal, dextrosa, y vitamina B12. Puede contener trazas de gluten.<br>*Nuestra soja es No-OMG y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación. |   |
| Conservación, transporte y almacenamiento<br>Método de conservación durante vida comercial  | A -18°C +/- 3°C<br>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.   |   |
| Claims nutricionales  | Alto en proteína / Fuente de fibra / Alto en vitamina B12 / Bajo en grasas saturadas / Bajo en azúcares / Nutriscore A / Sin conservantes artificiales / Con aceite de oliva virgen extra / Puede   |   |
| Formato caja / bolsa<br>Peso neto unitario (g)  | 1ud x 2500g<br>2500.0   |   |
| Cantidad neta por pieza<br>Dimensión por pieza: Largo (mm)  | 19g - 21,5 g g<br>59-65   |   |
| Dimensión por pieza: Ancho (mm)<br>Dimensión por pieza: Alto (mm)   | 29-34<br>8-12   |   |
| Dimensión por pieza: Diámetro (mm)  | N/A   |   |
| Vida útil congelado: -18°C (meses)  | 15  |   |
| Vida útil refrigerado: (días)   | N/A   |   |
| Vida útil una vez abierto el envase, 4°C (días)   | N/A   |   |
| Proceso Productivo<br>Desarrollado por / Fabricado en<br>Código HS  | Hidratación, formado, empanado, prefritura, IQF, envasado.<br>Foods for Tomorrow, SL. / EU<br>2106.10.20.90   |   |
| <b>Información Nutricional</b>  |   |   |
| Valor energético (kcal)<br>Valor energético (kJ)<br>Grasas (g)<br>de las cuales saturadas (g)<br>Hidratos de carbono (g)<br>de los cuales azúcares (g)<br>Fibra alimentaria (g)<br>Proteínas (g)<br>Sal (g)<br>Hierro (mg)<br>Vitamina B12 (μg) | Valores medios por 100g<br>220.0<br>924.0<br>8.5<br>1.4<br>16.0<br>1.4<br>5.0<br>13.0<br>0.9<br>-<br>2.0  | % IR<br>11.0 %<br>11.0 %<br>12.0 %<br>7.0 %<br>6.0 %<br>2 %<br>-<br>26.0 %<br>15.0 %<br>-<br>80 % VRN |
| Comentarios nutricionales :   | RI: Reference Intake of an average adult (8400kJ / 2000 kcal) NRVs: Nutrient Reference Values   |   |
| <b>Alérgenos o intolerancias</b>  |   |   |
|   |   | <b>Alérgenos Directos</b>   |
| Cereales que contengan gluten   | No  | Sí  |
| 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   | Sí  | Sí  |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)   | No  | No  |
| Frutos de cáscara   | No  | No  |

|   |    |    |
|---|----|----|
| Apios 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 |
| Altramueses y productos a base de altramueses           | No | No |
| Moluscos y productos a base de moluscos                 | No | No |

| <b>Características Organolépticas</b> |                                     |  |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Aspecto                               | Irregular, granulado                |  |
| Color                                 | Interior beige, exterior dorado     |  |
| Olor                                  | Suave olor a pollo                  |  |
| Sabor                                 | Suave sabor a pollo                 |  |
| Textura                               | Exterior crujiente, interior jugoso |  |

| <b>Análisis Microbiológico</b> |                      |  |
|--------------------------------|----------------------|--|
| Enterobacteriaceae (ufc/g)     | <b>Máximo</b>        |  |
| <10000                         |                      |  |
| E.coli (ufc/g)                 | <100                 |  |
| Levaduras (ufc/g)              | 1000                 |  |
| Mohos (ufc/g)                  | 1000                 |  |
| Listeria monocytogenes (ufc/g) | < 100                |  |
| Salmonella (ufc/g)             | No detectado en 25 g |  |

| <b>Modo Empleo</b>  |  |  |
|---|--|--|
| Sartén: cocina los nuggets en una sartén a fuego medio bajo, con una cucharada de aceite, durante 6-8 minutos por cada lado, dándole vuelta a la mitad. |  |  |
| Horno: precalentar el horno a 220°C con calor arriba y abajo. Colocar el producto en una superficie antiadherente y hornear por 11 min en total,        |  |  |

| <b>Declaraciones</b>  |  |  |
|---|--|--|
| Nuestra soja es Identity Preserved (IP) basado en los principios HACCP y Diligence. Los ingredientes son No-OGM siguiendo las recomendaciones MO1829/2003/EC y 1830/2003 EC |  |  |

| <b>Packaging</b> |                                      |  |
|------------------|--------------------------------------|--|
| Presentación     | Caja de cartón con bolsa de plástico |  |

| <b>Apto para...</b> |    |  |
|---------------------|----|--|
| Veganos             | Sí |  |
| Vegetarianos        | Sí |  |
| Celiacos            | No |  |

| <b>Producto</b>         |               |  |
|-------------------------|---------------|--|
| GTIN13                  | 8437017032977 |  |
| Peso neto unitario (g)  | 2500.0        |  |
| Peso bruto unitario (g) | 2693          |  |
| Largo producto (cm)     | 39.5          |  |
| Ancho producto (cm)     | 19.6          |  |
| Alto producto (cm)      | 8.6           |  |

| <b>UMB</b>         |                |  |
|--------------------|----------------|--|
| GTIN14             | 18437017032974 |  |
| Unidades caja (ud) | 0              |  |
| Peso neto UMB (g)  | 2500.0 g       |  |
| Peso bruto UMB (g) | 2693           |  |
| Largo (cm)         | 39.5           |  |
| Ancho (cm)         | 19.6           |  |
| Alto (cm)          | 8.6            |  |

| <b>Equivalencias pallet</b>   |                          |  |
|-------------------------------|--------------------------|--|
| GTIN14 pallet                 | 28437017032971           |  |
| Total cajas (unidades)        | 192                      |  |
| Cajas / Capa (unidades)       | 12                       |  |
| Nº capas                      | 16                       |  |
| Peso neto pallet (kg)         | 480.0                    |  |
| Peso bruto pallet (kg)        | 532.056                  |  |
| Largo pallet (cm)             | 120.0                    |  |
| Ancho pallet (cm)             | 80.0                     |  |
| Altura base pallet            | 14.0                     |  |
| Altura pallet con madera (cm) | 151.6                    |  |
| Tipo pallet                   | EUR pallet (120x80x14cm) |  |

|  |
|--|
| Foods for Tomorrow, SL. Pg. de Gaiola 13, 08013 Barcelona, España.<br>Este documento se genera automáticamente, válido sin firma y sustituye a versiones anteriores.<br>Aprobado por Dpto. de Calidad; tel. 609 810 189, email calidad@heurafoods.com; |
|--|