

Salchicha 2.0 1ud x 1290g Congelado	2022/09/23
-------------------------------------	------------

Datos del Proveedor	
Nombre Empresa	Foods for Tomorrow, S.L.
CIF	CS666953837
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	2022-08-05
Marca	HEURA
Código de producto	100182
Nombre producto	[100182] Salchicha 2.0 1ud x 1290g Congelado
Formato caja / bolsa	1ud x 1290g
Tipo de producto	CONGELADO (-18ºC)
Cantidad neta por pieza	Min: 41g Max: 45g g
Dimensión por pieza: Largo (mm)	90-110
Dimensión por pieza: Ancho (mm)	N/A
Dimensión por pieza: Alto (mm)	N/A
Dimensión por pieza: Diámetro (mm)	22-28
Denominación	PRODUCTO VEGETAL A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 3,5%. ULTRACONGELADO.
Ingredientes	Agua, concentrado de proteína de SOJA* (18,3%), grasa de karité, aceite de oliva virgen extra (3,5%), aromas, estabilizante (metilcelulosa), concentrado (manzana, remolacha, rábano, hibisco y zanahoria), sal, fibra vegetal, antioxidante (ácido ascórbico), recubierta comestible [estabilizante (alginato de calcio)], perejil, hierro y vitamina B12. *Nuestra soja es no-OGM y proviene de cultivos que no incentivan la deforestación.
Proceso Productivo	Hidratación, formado, IQF, envasado.
Método de conservación durante vida comercial	Conservar a -18ºC. Una vez descongelado no volver a congelar, mantener entre 0 - 4ºC y consumir inmediatamente. No consumir en crudo. Cocinar antes de consumir. Producto congelado.
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
Código HS	2106.10.20.90
Fabricante	-
Declaración Nutricional	-

Comentarios nutricionales

Información Nutricional		
	Valores medios por 100g	% IR
Valor energético (kcal)	150.0	7.0 %
Valor energético (kJ)	625.0	7.0 %
Grasas (g)	7.3	10.0 %
de las cuales saturadas (g)	1.4	7.0 %
Grasas trans (mg)	-	2.0 %
Hidratos de carbono (g)	4.1	1 %
de los cuales azúcares (g)	1.2	-
Fibra alimentaria (g)	5.6	29.0 %
Proteínas (g)	14.0	23.0 %
Sal (g)	1.4	34 % VRN
Hierro (mg)	4.8	-
Potasio (mg)	-	-
Magnesio (mg)	-	-
Calcio (mg)	-	-
Fósforo (mg)	-	-
Zinc (mg)	-	80 % VRN
Vitamina B12 (µg)	2	

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	Sí	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
Altramuzes y productos a base de altramuzes	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

Características Organolépticas	
C. Organolépticas	
Aspecto	Heterogéneo, especiado
Color	Rosado
Olor	Especiado, cárnico
Sabor	Especiado, cárnico
Textura	Granuloso, fibroso

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	-
Anaeróbicos reductores de sulfito (ufc/g)	-	-
Coliformes totales (ufc/g)	-	-

Modo Empleo	
Modo de empleo 1	
Modo de preparación	Cocina desde congelado. Calienta una sartén a fuego medio, añade aceite y cocina las salchichas durante 6 minutos dándoles la vuelta cada minuto.

Declaraciones	
Declaraciones	
Certificados	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

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

Datos logísticos	
Producto	
GTIN13	8437017033387
Peso neto unitario (g)	1290.0
Peso bruto unitario (g)	1335
Largo producto (cm)	23.0
Ancho producto (cm)	18.2
Alto producto (cm)	9.0
Volumen	0.0 m³
UMB	
GTIN14	18437017033384
Unidades caja (ud)	0
NP bolsas	1 unidades
Peso neto UMB (g)	1290.0
Peso bruto UMB (g)	1335
Largo (cm)	23.0
Ancho (cm)	18.2
Alto (cm)	9.0
Volumen caja	3767.3999999999996 cm³
Equivalencias pallet	
GTIN14 pallet	28437017033381
Total cajas (unidades)	378
Cajas / Capa (unidades)	21
NP capas	18
Peso neto pallet (kg)	487.62
Peso bruto pallet (kg)	519.63
Largo pallet (cm)	120.0
Ancho pallet (cm)	80.0
Altura base pallet	14.0
Altura pallet con madera (cm)	176.0
Tipo pallet	EUR pallet (120x80x14cm)
Volumen pallet	211.2 m³

Packaging	
Declaración Nutricional	
Claims nutricionales	Nutriscore A / Alto contenido de proteínas, de hierro y de vitamina B12/ Sin gluten / Bajo en grasas saturadas / Mínimo 28 unidades formato food service
Poesía de Marketing	
Poesía de marketing	PARTE SUPERIOR: 100% vegetal/ ¡wow! 100% vegetal (animal) /Peso Neto / Claims / Nutriscore / Claim mínimo 28 unidades formato food service LATERAL 1: 100% vegetal/ ¡wow! 100% vegetal (animal) / Con aceite de oliva / Claim mínimo 28 unidades formato food service LATERAL 2: Textos Legales (Denominación, peso neto, lista ingredientes, Bcorp, FSC, iconos reciclaje Italia, punto verde, triman pensez au tri, 100% vegetal, dirección Heura/ LATERAL 3: Tabla Nutricional / Condiciones de almacenamiento / Modo de Preparación.
Logotipos	
Logotipos	100% VEGETAL - REDUCE REUTILIZA RECICLA - APTO PARA CELIACOS - TRIMAN PENSEZ AU TRI - CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA - FSC - BCORP - ICONOS RECICLAJE ITALIA
Envase	
Presentación	Caja de cartón con bolsa de plástico
Código etiqueta envase primario / Inkjet	-
Código materia prima	-
Código diseño etiqueta fajín / estuche	-
Código envase primario Actual	-
Código envase primario Futuro	-
Código etiqueta de caja	-
Código fajín Actual	-
Código diseño etiqueta de caja	-
Contenido etiqueta de caja - PRODUCTO	HEURA PLANT-BASED SAUSAGES ORIGINALS / SALCHICHAS VEGETALES ORIGINALES / SALCHICHAS ORIGINAIS VEGETAIS / SALSICCE VEGETAL ORIGINALE / CHIPOLATAS VÉGÉTALES NATURE / PFLANZLICHE WÜRSTCHEN / PLANTAARDIGE CHIPOLATAWOIRST
Código fajín Futuro	-
Código caja Actual	-
Código caja Futuro	-
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 nº928/2014 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. Ptg. de Gaiolà 13, 08013 Barcelona, España.**  
*Este documento se genera automáticamente, válida sin firma y sustituye a versiones anteriores.*  
Aprobado por Dpto. de Calidad; tel. 609 810 189, email [calidad@heurafoods.com](mailto:calidad@heurafoods.com);