

Sal

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA: V03.030.03 EDICION: Mayo 2022 ULT.REVISION: Febrero 2023



## **PULLED VACUNO**

## Ingredientes

Carne vacuno (70%), agua, salsa barbacoa (jarabe de glucosa y fructosa, tomate y concentrado de tomate, vinagre (SULFITOS), azúcar, sal, almidón modificado, especias, aroma de humo, aromas, azúcar caramelizado, estabilizante: goma xantana, conservador E202), aceite de girasol, mostaza (agua, vinagre de alcohol, granos de MOSTAZA amarilla, azúcar, sal estabilizante (E-415), cúrcuma, aroma de mostaza, especias y conservantes (E-221 y E-202), sal, aderezo sabor ahumado (agua, jarabe de glucosa-fructosa, puré de cebolla dorada (cebolla, azúcar de caña, sal), sal sumo de cebolla concentrado, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón de maíz, aceite de girasol, azúcar ahumado (azúcar, maltodextrina, humo), aroma de humo, aromas), glutamato monosodico, jengibre en polvo, humo en polvo, pimienta blanca y espesante ( goma xantana)

Descripción producto	Carne deshilachada y aromartizada					
Tratamientos	Producto confitado, deshuesado, embolsado, pasteurizado y congelado.					
Formato Caja	500 gramos / unidad - 4 unidades/caja *Existe variabilidad en el peso de las unidades					
Envase primario		Envase secundario		Paletizacion		
Bolsa plástico individu cocción Dimensiones: 150x20	Caja de ca		artón ondulado s: 275x190X106	16 Cajas x Fila 14 Filas x Palet		
Composición nutricional por 100 gr de producto						
Valor energético			1018 KJ / 245 Kcal			
Grasas			21,0 g			
de las cuales saturadas			12,4 g			
Hidratos de carbono			2,0 g			
de los cuales azucares			1,9 g			
Proteínas			11,7 g			

1,0 g

Modo de empleo						
Descongelar y consumir al gusto						
Microbiológicas						
Criterio	Parámetro	Nivel mínimo admitido	Nivel máximo admitido			
Higiene en el proceso	Aerobios mesofilos	<100 ufc	<= 10^5 ufc			
	Coliformes presuntivos	<10 ufc	<=100 ufc			
Seguridad alimentaria	Escherichia Coli	Ausencia ufc/g				
	Staphilococcus aureus	<10 ufc	<=100 ufc			
	Listeria monocytogenes	Ausencia ufc/25 g				
	Salmonella	Ausencia ufc/25 g				
	COLOR	Característico del producto				
	AROMA	Característico del producto				
Caracteristicas organolepticas	SABOR	Característico del producto				
	TEXTURA	Característica del producto				
	ASPECTO	Característico del producto				
Población de destino	Producto destinado a consumidor general, exceptuando personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes.					
Transporte	Transporte isotérmico a -18ºC					
Fecha de cons	umo preferente	Modo de conservación				
24 meses desde fecha de fabricación		Mantener a -18ºC. No congelar una vez el producto haya sido descongelado.				
Caducidad secundaria (envase cerrado)	En refrigerado, 0-4ºC en su propio envase, se podrá conservar un maximo de 30 días					
Caducidad terciaria (envase abierto)	En refrigerado y en condiciones de conservación e higiene adecuadas, consumir antes de 3 días.					
ОСМ	Producto libre de OGM					

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES CON EFECTO ALERGÉNICO Y OMG'S					
Denominación producto	PULLED VACUNO				
Marca comercial	PULLED VACUNO				
¿CONTIENE EL PRODUCTO?		SÍ/NO como INGREDIENTE*	SÍ/NO por CONTAMINACIÓN CRUZADA**		
Leche y derivados,	incluida la lactosa	-	-		
Huevo y productos	s a base de huevo	-	-		
	Trigo	-	SI		
Cavaalaa mua aantiana	Cebada	-	-		
Cereales que contiene gluten	n Avena	-	-		
(y/o variedades híbrida	s) Espelta	-	-		
. ·	Kamut	-	-		
	Derivados	-	-		
Cacahuetes y productos	s a base de cacahuetes	-	-		
	Almendra	-	-		
	Avellana	-	-		
	Nuez	-	-		
	Anacardo	-	-		
Frutos de cáscara	Pacana	-	-		
	Nuez de Brasil	-	-		
	Pistacho	-	-		
	Macadamia	-	-		
	Derivados	-	-		
Crustáceos y productos a	base de crustáceos	-	-		
Pescado y productos a ba	se de pescado	-	-		
Soja y productos a base d	le soja	-	-		
Apio y productos derivado	os	-	-		
Mostaza y productos deri	vados	SI	-		
Granos de sésamo y prod de sésamo	uctos a base de granos	-	-		
Anhídrido sulfuroso y sul superiores a 10mg/Kg ó 1 SO2		SI	-		
Altramuces y productos a	base de altramuces	-	-		
Moluscos y productos a b	ase de moluscos	-	-		

La información de este documento ha sido preparada en el momento de la creación del producto con datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto se encuentra con diferencias, este hecho puede ser debido a cambios en la receta o durante el proceso de fabricación.

En estos casos tome siempre como referencia la información impresa en el envase.

Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos secos, pescado, molusco, crustáceo, mostaza, sésamo, soja, sulfitos y apio.