



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Versión 1.0

Página 1 de 2

PRODUCTO

CÓDIGO

000817

The Beyond Burger®

Hamburguesa vegetal a base de proteína de guisante



Calibre	113,5 g (4 oz)
Presentación	6 Cajas 10 piezas por caja
Peso neto	6.81 kg
Vida útil	9 Meses
Producido por	BEYOND MEAT®

INGREDIENTES

Agua, proteína de guisante aislada (18%), aceite de colza, aceite de coco refinado, aromas, aroma de humo; estabilizantes: celulosa, metilcelulosa y goma arábiga; almidón de patata, maltodextrina, extracto de levadura, sal, aceite de girasol, levadura deshidratada; antioxidantes: ácido ascórbico y ácido acético; colorante: rojo de remolacha; almidón modificado, extracto de manzana, zumo de limón concentrado.

ALERGENOS

Ausencia

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Color	Rojizo-rosáceo similar al color de la carne de vacuno
Sensación de boca:	Textura a la mordida similar a la hamburguesa de carne
Olor y Sabor	Cárnico
Diámetro	Objetivo: 86 mm (81-91 mm)
Público	Producto VEGANO, Kosher
Ausencia de	OGM, Gluten, Soja

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético	265.5 kcal / 1142 kJ
Ácidos grasos	17.7 g
- De los cuales saturados	7.1 g
Hidratos de carbono	9.7 g
- De los cuales azúcares	0
Proteína	17.7 g
Sal	1.0 g



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Versión 1.0

Página 2 de 2

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Límite máximo
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>E. coli</i>	Ausencia en 25 g
<i>Shiga</i> Toxigénica	Ausencia en 25 g
SOJA	< 2.5 ppm
Gluten	< 2.5 ppm

EMBALAJE

Caja / Capa	9
Capas / pallet	8
Cajas / Pallet	72
Peso pallet	490 Kg aprox
Etiquetado	Según legislación vigente
Código de barras caja 10 piezas	8715331022875
Código de barras master (13 GTIN)	8-500042-070310

CONDICIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Temperatura	-18 °C
Instrucciones de descongelación	Producto congelado. Conservar a -18°C <u>Descongelar el producto antes de su utilización:</u> Descongelar en el refrigerador toda la noche colocando el producto en una sola capa sobre una bandeja. No descongelar la caja entera, las hamburguesas de las capas inferiores quedaran aplastadas. Una vez descongelado, no volver a congelar. Las hamburguesas se pueden mantener hasta 5 días en refrigeración tras la descongelación.
Instrucciones de cocción	Cocinar el producto descongelado. Cocinar justo después de sacarlas del refrigerador. Cocinar aproximadamente durante 3 minutos por cada lado hasta alcanzar una temperatura interior de 74°C El centro de la hamburguesa debe quedar entre poco hecho y al punto. No cocinar en exceso.

17-04-2019

Pilar Saiz
Responsable de calidad

