

 BOR MAR KET	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión 4.0
			Página 1 de 2

PRODUCTO	
CÓDIGO	000853
Beyond Sausage® Preparado vegetal a base de proteína de guisante	



Calibre	100g congelado
Presentación	10 piezas por caja
Peso neto	5 X 1KG
Vida útil	24 Meses
Producido por	BEYOND MEAT®

INGREDIENTES
Agua, proteína de guisante isolada (16%), aceite de coco refinado, aceite de girasol, proteína de arroz, proteína de haba, aromas naturales, almidón de patata, sal, concentrado def fruta y vegetales (remolacha, zanahoria, pimiento); fibra de manzana, extracto cítrico, metilcelulosa, alginato de calcio.
ALERGENOS
Ausencia

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
Diámetro	31-33 mm
Público	Producto VEGANO
Ausencia de	OGM, Gluten, Soja

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Apariencia	Redondeada, con una ligera curvatura. Con recubrimiento de alginato.
Color	Marrón-rosáceo típico de salchicha con trozos blancos de grasa.
Textura	Crudo: Textura de mordida similar a la carne con trozos de grasa.
Sabor (cocinado)	Aroma cárnico; mezcla sabrosa de especias

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	
Parámetro	Límite máximo
Recuento total de aerobios	100.000 UFC/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	1.000 UFC/g
<i>E. coli</i>	50 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	1.000 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa (+)	1.000 UFC/g



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Versión 4.0

Página 2 de 2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético	238 kcal / 990 kJ
Ácidos grasos	16 g
- De los cuales saturados	7 g
Hidratos de carbono	5 g
- De los cuales azúcares	0 g
Fibra	3 g
Proteína	17 g
Sal	1.35 g

EMBALAJE

Caja / Capa	12
Capas / pallet	9
Cajas / Pallet	108
Peso pallet	540 Kg aprox
Etiquetado	Según legislación vigente
Código de barras caja	85262900472
Código de barras master (13 GTIN)	00-852629-00472-9

CONDICIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Temperatura	Producto congelado. Conservar a -18°C
Instrucciones de descongelación	<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. Una vez descongelado, no volver a congelar. Una vez abierto el envase las salchichas se pueden mantener hasta 3 días en refrigeración
Instrucciones de cocción	Cocinar el producto descongelado. Cocinar justo después de sacarlas del refrigerador. <u>SARTEN</u> Precalentar una sartén antiadherente a fuego medio alto. Colocar el producto y cocinar durante aproximadamente 6 minutos, rotándola con frecuencia. Cocinar hasta alcanzar una temperatura interior de 74°C <u>GRILL</u> Precalentar a 260°C. Untar el producto con aceite, cocinar durante aproximadamente 6 minutos, rotando a mitad de cocción. Cocinar hasta alcanzar una temperatura interior de 74°C No volver a calentar el producto una vez se haya enfriado

20-11-2019

Pilar Saiz
Responsable de calidad

