

Ficha Técnica de Producto



Carrer Foneria, 22 08304 Mataró

Telf. 93.754.02.95

www.serhsfood.com

Revisión: 5

Versión: 1005

En vigor desde el: 27/02/2025

Artículo: 3280038
ALBÓNDIGAS B.M. & SEPIA

Tipo de producto: Producto refrigerado

Tipo de Conservación: Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto, consumir antes de 4 días.

Días de vida útil: 30

Ingredientes:

burger meat mixta (carne de cerdo (9.07%), carne de ternera (7.56%), agua, carne de cerdo separada mecánicamente (4.53%), proteína de SOJA, fibra vegetal (SOJA), proteína animal (cerdo), sal, almidón de patata, dextrosa, dextrina, ajo, perejil, especias, aroma, conservador (METABISULFITO potásico), antioxidante (E-301)), SEPIA (SEPIA (21.83%), agua, sal), patata, agua, guisante, cebolla, hueso de ternera, vino blanco (contiene SULFITOS), cebolla ecológica, zanahoria ecológica, APIO, aceite de oliva virgen extra, vino tinto (contiene SULFITOS), aceite de girasol alto oleico, base salsa española (almidón modificado, sal, azúcar, aromas, caramelo de azúcar, maltodextrina, cebolla deshidratada, tomate deshidratado, chirivía deshidratada, judía verde deshidratada, puerro deshidratado, ajo deshidratado, espesante (E-415), extracto vegetal), sal, puerro, HARINA, tomate (tomate triturado, acidulante (E-330)), ajo, caldo deshidratado (almidón, aromas (con CRUSTÁCEOS), cebolla, especias, hierbas aromáticas), perejil, preparado para espesar (almidón de maíz, dextrosa, espesante (E-415)), pimienta negra, laurel

Información nutricional media por 100 g

Energía	618 kJ/148 kcal
Grasas	9.0 g
de las cuales:	
-saturadas	2.9 g
Hidratos de carbono	6.6 g
de los cuales:	
-azúcares	1.5 g
Proteínas	9.7 g
Sal	1.3 g

Características Organolépticas

Color: Marrón
Olor: Característico de los ingredientes principales
Sabor: Típico del ingrediente principal
Aspecto: Típico del plato

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene
Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;
Departamento de Calidad

Alérgenos

	Presencia	Trazas
Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.	X	
Crustáceos y derivados: gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta ... y sus extractos.	X	X
Huevos y productos a base de huevo: Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo ...		
Pescado y productos a base de pescado: Extractos de pescado, proteína de pescado		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes: Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete		
Soja y productos a base de soja: En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...	X	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactesèrum, lactoglobulina, caseinatos ...		
Frutos con cáscara y derivados: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales de Brasil, castañas, pistachos, nueces de macadamia y derivados ...		
Apio y productos derivados: En forma de hojas, extractos, entonces, sal de apio, especias mezcladas con apio	X	X
Mostaza y productos derivados: Mostaza y productos derivados a base de mostaza.		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta ...		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado en SO ₂	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos: Pulpos, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras ... y sus extractos.	X	

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;
Departamento de Calidad

Instrucciones de uso:

En MICROONDAS: Abrir ligeramente la tapa. Calentar a máxima potencia 2 minutos. Retirar la tapa.

Población diana del producto

Toda la población en general, excepto personas con alérgenos o intolerancias descritas en la tabla de alérgenos.

Microbiológico

<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g
-------------------------------	---------------

Organismos genéticamente modificados

Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de OGM, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Ionización

El producto está libre de cualquier ingrediente ionizante.

Características de embalaje y envasado

Peso unidad (Kg): 0.38
Unidades/Caja: 12
Peso caja (Kg): 4.56

Lote:

Indicado en la etiqueta de la bandeja y en la caja del producto: OA seguido de 4 dígitos (Ejemplo: OA5263)

N ° Registro Sanitario Industrial

RSIPAC: 26.05064/CAT
RGS: 26.05318/B

Jefe de Calidad, Seguridad e Higiene Alimentaria

Responsable de Calidad de fábrica

Departamento de Nutrición y Dietética;
Departamento de Calidad