

FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

Albóndigas de Ternera Gallega Suprema ECO



Albóndigas ricas en nutrientes, nuestras albóndigas no solo son sabrosas, sino también nutritivas y saludables. Sin Conservantes ni Aditivos, preparadas artesanalmente en nuestro obrador, albóndigas caseras libres de conservantes y aditivos artificiales, ofreciéndote un producto natural y de calidad.

**Procedente de la agricultura ecológica.*

Información sobre alérgenos y OMG's: Gluten** | No contiene OMG's ***

RESULTADOS ANALÍTICOS

| PARÁMETROS | RESULTADO | MÉTODO | CDO | REFERENCIA |
|---------------------|---------------------------------|-----------|--------------------|--------------|
| Valor energético | 698KJ/100g -167Kcal/100g | PNT.08.51 | 8.400KJ -2.000Kcal | R.UE.1169/11 |
| Grasas | 10,2g/100g | PNT.08.51 | 70g | R.UE.1169/11 |
| De las cuales | | | | |
| - saturadas: | 2,94g/100g | PNT.08.51 | 20gr | R.UE.1169/11 |
| Hidratos de carbono | 0,94g/100g | PNT.08.51 | 260g | R.UE.1169/11 |
| De los cuales | | | | |
| - azúcares: | 0,16g/100g | PNT.08.51 | 90g | R.UE.1169/11 |
| Proteínas | 17,9g/100g | PNT.08.51 | 50g | R.UE.1169/11 |
| Sal | 1,36g/100g | PNT.08.51 | 6g | R.UE.1169/11 |

Tratamientos aplicados: Picado de la carne; mezclado de ingredientes de procedencia ecológica (sal marina virgen, ajo, perejil, pimienta negra molida, pan rallado); formado de las albóndigas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

Condiciones de almacenamiento: Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

Descripción de envase/ embalaje: Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío | Embalado: cajas de cartón

Uso previsto: Cocinar completamente antes de consumir

Vida útil (fecha de caducidad): F.F. + 5 días

Condiciones de transporte: En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

Población de destino: Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

Normativa de aplicación (entre otras):

- Reglamento (CE) nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

** Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

*** Información sobre OMG's: Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.