



# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## MEZCLA PARA PINCHO ANDALUZ

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

| <b>INGREDIENTES</b>                     | Sal, especias, azúcar, antioxidantes (E-301, E-330), acidulante (E-262).  |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
|---|---|---|--|-------------------------------------|----------------|---------------|---------------|--------------------------------|---------------|----------------------------|----------------|-------------------------------|---------------|------------------|---------------|------------|----------------|
| <b>ALÉRGENOS</b>                        | Puede contener trazas de huevo y leche.   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>CARACTERÍSTICAS</b>                  | Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos, necesarios para la fabricación de preparados de carne. Pinchos morunos.   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>USOS</b>                             | Mezcla para elaborar pinchos al estilo andaluz. Destinado a la alimentación.  |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>INSTRUCCIONES DE USO</b>             | Bastan de 30 a 40g de mezcla por kilo de carne (cordero, cerdo, pollo, ternera) para hacer unos deliciosos pinchos con toque andaluz.   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>PRESENTACIÓN</b>                     | Cubo de 375g.   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                        | Según etiquetado.   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>    | Conservar en un lugar fresco y seco, abrigado de la luz.  |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>          | <table border="1"><thead><tr><th colspan="2"><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b></th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Valor energético (kcal/100g)</b></td><td><b>184.480</b></td></tr><tr><td><b>Grasas</b></td><td><b>4.820g</b></td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td><b>0.120g</b></td></tr><tr><td><b>Hidratos de carbono</b></td><td><b>31.400g</b></td></tr><tr><td><i>de los cuales azúcares</i></td><td><b>8.760g</b></td></tr><tr><td><b>Proteínas</b></td><td><b>5.310g</b></td></tr><tr><td><b>Sal</b></td><td><b>48.470g</b></td></tr></tbody></table> | <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b> |  | <b>Valor energético (kcal/100g)</b> | <b>184.480</b> | <b>Grasas</b> | <b>4.820g</b> | <i>de las cuales saturadas</i> | <b>0.120g</b> | <b>Hidratos de carbono</b> | <b>31.400g</b> | <i>de los cuales azúcares</i> | <b>8.760g</b> | <b>Proteínas</b> | <b>5.310g</b> | <b>Sal</b> | <b>48.470g</b> |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b> |   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>Valor energético (kcal/100g)</b>     | <b>184.480</b>  |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>Grasas</b>                           | <b>4.820g</b>   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <i>de las cuales saturadas</i>          | <b>0.120g</b>   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>Hidratos de carbono</b>              | <b>31.400g</b>  |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <i>de los cuales azúcares</i>           | <b>8.760g</b>   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>Proteínas</b>                        | <b>5.310g</b>   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>Sal</b>                              | <b>48.470g</b>  |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |
| <b>ELABORADO POR:</b>                   | <b>Innovative Cooking S.L.</b> Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.<br>Registro Sanitario: 40.060068/M   |   |  |                                     |                |               |               |                                |               |                            |                |                               |               |                  |               |            |                |

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

