



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

MEZCLA PARA BURGER MEAT

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Sal, cereales (almidón de maíz), maltodextrina, dextrosa, especias, conservador (E221), antioxidantes (E300, E331), aroma y colorante (E-120).																
ALÉRGENOS	SULFITOS.																
CARACTERÍSTICAS	Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos necesarios para la preparación de una Burger Meat. Destinado a la alimentación. Producto libre de OGM.																
USOS	Fabricación de carnes de hamburguesa (Burger Meat).																
INSTRUCCIONES DE USO	Dosis máxima: 35 g/Kg para preparados cárnicos. Adicionar al preparado cárnico 30g por kg de cereales y/o hortalizas (el preparado proporciona 10g de cereales).																
PRESENTACIÓN	Bote de 500g.																
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</th></tr><tr><td>Valor energético</td><td>141.31 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0.31g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>0.04g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>31g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>4.6g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0.67g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>51.65g</td></tr></table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		Valor energético	141.31 kcal	Grasas	0.31g	de las cuales saturadas	0.04g	Hidratos de carbono	31g	de los cuales azúcares	4.6g	Proteínas	0.67g	Sal	51.65g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g																	
Valor energético	141.31 kcal																
Grasas	0.31g																
de las cuales saturadas	0.04g																
Hidratos de carbono	31g																
de los cuales azúcares	4.6g																
Proteínas	0.67g																
Sal	51.65g																
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

