

## FICHA TÉCNICA

Denominación legal del producto:

Albóndigas de Ternera Gallega Suprema ECO



Albóndigas Ricas en Nutrientes, con ingredientes como ajo y perejil, nuestras albóndigas no solo son sabrosas, sino también nutritivas y saludables. Sin Conservantes ni Aditivos, reparadas 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 \*\*\*

### Valores nutricionales

VALORES MEDIOS POR CADA 100g	
VALOR ENERGÉTICO	-/-
GRASAS	-
L DE LAS CUALES SATURADAS	-
HIDRATOS DE CARBONO	-
L DE LOS CUALES AZÚCARES	-
PROTEÍNAS	-
SAL	-

### Características de seguridad

L Físico-químicos: -  
L Organolépticas: COLOR: - | TEXTURA: - | AROMA: - | ASPECTO: -

L Microbiológicas:

Salmonella spp.	Límites	
E. Coli		

Tratamientos aplicados: Picado de la carne; mezclado de ingredientes; formado de las albóndigas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

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

Descripción de envase/ embalaje: Envasado: no aplica | 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.