

Edición: 19/05/2025

Rev.:

Fecha Rev.: 24/07/2025

Motivo Rev.: Actualización de alérgenos

N.º RGSEAA

40.14234/M

26.019805/M



Código Foster: 40000406

Marca: KOOKING

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**HAMBURGUESA TERNERA RANCH GOURMET "KOOKING" 11,5cm/150gr (CAJA 42 und)**



## DATOS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Hamburguesas de carne de vacuno estilo ranch.

### INGREDIENTES

Carne de vacuno (93,8%) (carne de vacuno (93,5%), sal, antioxidantes (E331, E300), pimienta negra, extracto de acerola), **MOSTAZA** (agua, vinagre de alcohol, **MOSTAZA**, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes (E-412, E-415 y E-410), especias, acidulante (E-330), conservadores (E-202 y E-211), aroma), agua, conservador natural plus (dextrosa fermentada, dextrosa, extractos vegetales, especias, sal), sal fina, pimienta negra.

### ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) |                  |
|----------------------------------------|------------------|
| Valor energético                       | 973 kJ/ 233 kcal |
| Grasas                                 | 17,1 g           |
| De las cuales saturadas                | 6,6 g            |
| Hidratos de carbono                    | 1,1 g            |
| De los cuales azúcares                 | 0,69 g           |
| Proteínas                              | 18,9 g           |
| Sal                                    | 1,3 g            |

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| VIDA ÚTIL DE PRODUCTO            | 24 meses                   |
| CADUCIDAD SECUNDARIA             | 1-2 días en nevera (0-4°C) |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN      | -18°C                      |
| CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13) | 8435691201092              |

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                          |             |                |     |                 |     |                  |             |
|--------------------------|-------------|----------------|-----|-----------------|-----|------------------|-------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN  | Caja        |                |     |                 |     |                  |             |
| ETIQUETADO (IDIOMAS)     | ESPAÑOL     |                |     |                 |     |                  |             |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bolsa       | Peso neto (kg) | 6,3 | Unidades/caja:  | 42  | Dimensiones (mm) | -           |
| EMBALAJE SECUNDARIO      | Caja cartón | Peso neto (kg) | 6,3 | Peso bruto (kg) | 6,7 | Dimensiones (mm) | 315x225x140 |
| PALETIZACIÓN             | Pallet euro | Cajas/fila     | 12  | N.º Filas       | 12  | N.º Cajas/Pallet | 144         |

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**

|            | PRESENCIA | TRAZAS |                             | PRESENCIA | TRAZAS |
|------------|-----------|--------|-----------------------------|-----------|--------|
| GLUTEN     |           | SI     | SOJA                        |           | SI     |
| CRUSTÁCEOS |           | SI     | LECHE (incluida la lactosa) |           | SI     |
| PESCADO    |           | SI     | FRUTOS DE CÁSCARA           |           | SI     |
| MOLUSCOS   |           | SI     | APIO                        |           | SI     |
| HUEVO      |           | SI     | SÉSAMO                      |           | SI     |
| CACAHUETES |           | SI     | SULFITOS                    |           | SI     |
| ALTRAMUCES | NO        | NO     | MOSTAZA                     | SI        |        |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Característico del producto

Coloración: Característico del producto

Sabor: Característico del producto

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar en refrigeración (0-4°C). Una vez descongelado, no volver a congelar. Freír a la plancha u al horno durante 3 minutos por cada lado.

### DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

|                                                                                       | SI | NO |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente |    | X  |

### RADIACIONES IONIZANTES

|                                                                                        | SI | NO |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes |    | X  |

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.