

GANADERÍA LANZÁN, S.L. | B12345678

Lugar de Castrolanzán 1 - CP 27697 Baralla - Lugo

Tlf. 627405 366 | REGA ES279010009701

lanzanganaderia.com



FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

Albóndigas de Ternera Gallega Suprema ECO

Descripción del producto: 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.*

Ingredientes: carne de ternera (97%), pan rallado (**gluten**), sal y pimienta.

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	20g	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 (pan rallado, sal marina virgen, ajo, perejil, pimienta negra molida); 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): ver fecha de caducidad de etiqueta.

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.