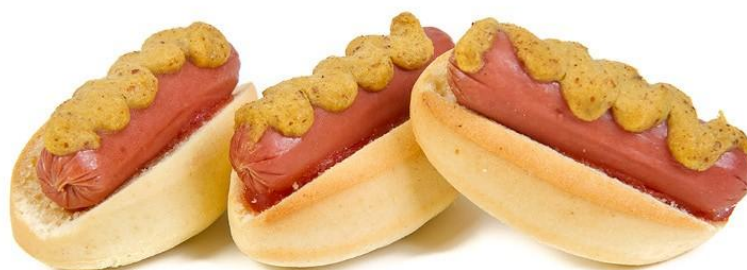


4519 - Mini Hot Dog 16g 1x50ud

Fecha (creada): 5/03/2024
Fecha (actualizada): 26/02/2025



Parámetros organolépticos

Sabor: Sabroso
Aroma: Sabroso
Color: Marrón dorado
Textura: Crujiente

Declaración de ingredientes

Pan (harina de TRIGO (gluten), SÉSAMO, margarina (aceite vegetal (palma, colza), agua, emulsionante (E471, E322 (SOJA)), sal, acidificantes (E330), conservantes (E202), colorante (E160b), aroma), agua, azúcar, HUEVO, mazcla para hornear (gluten de TRIGO, HUEVO en polvo, LECHE en polvo, LACTOSERUM en polvo, emulsionante (E481, E471), aroma, colorante (E160a), mejorador del pan (E300, E920), levadura, sal)), salchicha (carne de pollo 75%, agua, grasa de pollo, proteínas vegetales (SOJA), sal, hierbas (APIO), especias (MOSTAZA), extracto de especias, proteínas de LECHE, aroma, emulsionantes (E451), conservante (E250), antioxidante (E316), ahumado naturalmente), ketchup (agua, MOSTAZA, vinagra, azúcar, sal, sirope de glucosa, especias).



Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared meals

Diepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacks

Aperitiefhapjes
Amuse-bouches
Appetizers

Fijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat products

Vleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat products

BE
B 436
EG

BE
VE 3103
EG

BE
B 436-H
EG

Valor nutricional medio por cada 100 gramos de producto:

Cantidades nutricionales	100 g	1 porción= g *	% GDA **
Contenido energético (kJ)	1258	201,28	2,40%
Energía (kcal)	301	48,16	2,41%
Contenido de grasa (g)	16,3	2,608	3,73%
Ácidos grasos saturados (g)	6,4	1,024	5,12%
Contenido de carbohidratos (g)	26,9	4,304	1,66%
...de los cuales azúcares (g)	7,2	1,152	1,28%
Contenido de proteínas (g)	10,9	1,744	3,49%
Fibras (g)	0	0	0,00%
Sal (g)	1,6	0,256	4,27%

* Ingesta de referencia de un adulto promedio: 8400 kJ / 2000 kcal ** 1 porción = 14 g

Ingeniería genética

Estamos informados sobre la legislación relativa al etiquetado de ingredientes modificados genéticamente.

Los reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003 prescriben que los alimentos que contienen (rastros de) OGM o que están hechos a partir de OGM deben ser etiquetados.

Esto también se aplica a los productos en los que no se puede detectar ninguna fracción restante de OGM, por ejemplo, el aceite de soja proveniente de una planta modificada.

Nuestro etiquetado cumple completamente con las prescripciones establecidas.

El producto está garantizado como no OGM.

Contamos con declaraciones y certificados de nuestros proveedores.

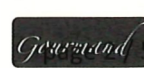
Nuestros productos cumplen plenamente con los reglamentos europeos CE/1829/2003 y CE/1830/2003 relativos a los productos modificados genéticamente.

Sección microbiológica

Valores al final de la vida útil

Microbiológico	Estándar	Frecuencia	Método
Recuento aeróbico (psicotrófico)	3x10 ⁶	Cfu/g	MS-W1 22°C
Recuento anaeróbico (psicotrófico)	3x10 ⁶	Cfu/g	MS-W1B 30°C
Bacterias ácido-lácticas psicotróficas	3x10 ⁷	Cfu/g	MS-W13M 22°C
Levadura	3x10 ⁵	Cfu/g	MS-W2
E.coli	5x10 ²	Cfu/g	MS-W8
Estafilococos coagulasa positivos	3x10 ³	Cfu/g	MS-W5
Salmonella	absent	/25g	MS-W7
Listeria monocytogenes	100	Cfu/g	MS-W9

Nuestros análisis de laboratorio son realizados por un laboratorio externo acreditado.



Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared meals

Diepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacks

Aperitiefhapjes
Amuse-bouches
Appetizers

Fijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat products

Vleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat products

BE
B 436
EG

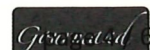
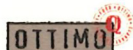
BE
VE 3103
EG

BE
B 436-H
EG

Alérgenos

+ = contiene alérgeno / - = no contiene alérgeno

Alérgenos legales	como ingrediente	por contaminación cruzada	ingrediente
Cereales que contienen gluten	+	-	Harina de trigo, mezcla para hornear
trigo	+	-	Harina de trigo, mezcla para hornear
centeno	-	-	
cebada	-	-	
avena	-	-	
espelta	-	-	
kamut	-	-	
especies híbridas	-	-	
Marisco	-	-	
Huevos	+	-	Huevos, huevo en polvo
Pescado	-	-	
Maní	-	-	
Soja	+	-	Proteína vegetal, soja
Leche (incluida la lactosa)	+	-	Leche en polvo, proteína de leche, lactoserum en polvo
Frutos secos	-	-	
almendras	-	-	
avellanas	-	-	
nueces	-	-	
anacardos	-	-	
pacanas	-	-	
nueces de Brasil	-	-	
pistachos	-	-	
macadamia	-	-	
castaña dulce	-	-	
Apio	+	-	Apio
Mostaza	+	-	Mostaza
Sésamo	+	-	Sésamo
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228) (> 10 mg/kg o 10 mg/l)	-	-	
Altramuz	-	-	
Moluscos	-	-	



Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared meals

Diepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacks

Aperitiefhapjes
Amuse-bouches
Appetizers

Fijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat products

Vleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat products

BE
B 436
EG

BE
VE 3103
EG

BE
B 436-H
EG

Datos logísticos

Condiciones de entrega

- Vida útil en fabricación: 12 meses
- Vida útil mínima en entrega: 6 meses

Condiciones de almacenamiento

- Ubicación de almacenamiento: Congelador
- Temperatura mínima de almacenamiento: -18°C °C
- Temperatura máxima de almacenamiento: 7°C °C
- Consejos de almacenamiento: En la nevera (máx. 7°C): 48 h
En congelador: *(6°C): 1 semana
**(-12°C): 3 semanas
***(-18°C): consumir preferentemente antes de: (ver fecha de caducidad)

Envasado

- Tipo de envase:

Envase unitario:

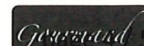
- Número de piezas por unidad de venta: 50
- Número de unidades de venta por caja: 1
- Número de unidades de venta por palet: 16
- Número de unidades de venta por capa de palet: 272
- Número de cajas por capa de palet: 16
- Número de capas por palet: 17
- Número de cajas por palet: 272
- Material del palet (madera, sintético, otro): madera (EURO)
- Volumen / peso por unidad de venta: 800 g e
- Peso neto por pieza: 16 g e
- Código de barras CE: 5411211289248
- Código de barras HE: 0

Sistema de calidad

Nuestro sistema de gestión se basa en un análisis HACCP.

Otros certificados:

IFS, ACS, BLK, RSPO, IFS Broker, Sin Gluten, Alimento para mascotas



Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared meals

Diepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacks

Aperitiefhapjes
Amuse-bouches
Appetizers

Fijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat products

Vleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat products



Control de riesgos

Las medidas implementadas para proteger el producto contra elementos extraños son:

Control de riesgos		
Elemento extraño	Método	Observación
Vidrio	Política de rotura de vidrio	Inspección interna
Madera	Política de madera	Inspección interna
Insectos-parásitos	Control de plagas	Inspección externa
Metal	Detección de metales	Inspección interna

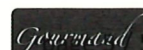
En relación con el producto, también realizamos: Pasteurización, Esterilización, Control de sellado de latas/tarros, Temperatura, O2, AW

Declaración

declara que la información mencionada anteriormente corresponde completamente con la realidad.
En caso de cambio de alguno de los datos mencionados, informará a todos los clientes.

Firma:

26/02/2025



Bereide gerechten
Plats cuisinés
Prepared meals

Diepgevroren snacks
Snacks surgelés
Frozen snacks

Aperitiefhapjes
Amuse-bouches
Appetizers

Fijne charcuterie
Charcuterie fine
Cooked meat products

Vleesconserven
Conserves de viandes
Canned meat products

BE
B 436
EG

BE
VE 3103
EG

BE
B 436-H
EG