

 <b>TENTORIUM ENERGY</b>	<b>TIRAS DE CARNE VEG. MINI</b> <b>Proteína vegetal texturizada (PVT)- Shreds</b>		<b>Ficha técnica</b>  Versión 00
	Fecha de revisión: 23-11-2023	Fecha de validación: 23-11-2023	



<b>Descripción</b>	Texturizado de proteína (PVT) deshidratado. Tiras, trozos homogéneos deshidratados. Requiere reconstrucción		
<b>Origen</b>	UE (Dk)		
<b>Certificado Eco</b>	SI		
<b>Ingredientes</b>	Proteína de guisante *, proteína de faba * y sal (*) Procedente de cultivo ecológico.		
<b>Modo de uso</b>	<p>Por ración (30-50g),          (1) Rehidrata la (PVT) agregando 2 tazas (50 g) de Texturizado tiras en 1 taza de agua caliente (200 ml) con una cucharadita de sal durante 15 minutos.          (2) Retira el exceso de agua. Obtendrás 200 g de tiras veganas listas para saltear, hornear o freír.          (3) Úsalo como alternativa a la carne en la misma proporción que ésta.          (4) Una vez rehidratado, se puede mantener refrigerado por unos días, y en general, utilízalo como si fuera carne</p> <p>Para obtener tiras veganas de buey mezcla: 5% de jugo de raíz de remolacha, 5% de salsa de soja y 3% de vinagre.</p>		
<b>Declaraciones</b>	Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.		
<b>Destino</b>	Preparado, plato, proteico listo para cocinar, destinado a público en general, deportistas, personas adultas o que requieran dieta rica en proteínas		
<b>Conservación</b>	Manténgase en lugar seco, fresco y (Preferentemente 5-15°C), protegido de la luz directa. En condiciones secas (Preferentemente H.R. 55-65%) y limpias.  Una vez abierto, cerrar herméticamente y almacenar en las condiciones descritas.		
<b>Vida útil</b>	Mínimo un año (12 meses) desde la fecha de envasado.		
<b>Información adicional</b>	Apto para dietas vegetarianas y veganas, sin gluten, sin azúcares añadidos, no GMO, No irradiado		
<b>Presentación:</b>	Pack de polietileno: 200g y 400g	<b>Marca:</b>	

 <b>TENTORIUM ENERGY</b>	<b>TIRAS DE CARNE VEG. MINI</b> <b>Proteína vegetal texturizada (PVT)- Shreds</b>		<b>Ficha técnica</b>  Versión 00
	Fecha de revisión: 23-11-2023	Fecha de validación: 23-11-2023	

## Parámetros organolépticos:

<b>Apariencia</b>	Trocitos de texturizado (PVT). Tiras rectangulares, trozos homogéneas deshidratados.
<b>Color</b>	Amarillo claro cremoso, pueden aparecer pequeñas fracciones con un color más oscuro
<b>Sabor</b>	Neutro, suave a guisantes
<b>Aroma</b>	Neutro, ligero olor a guisante


## Parámetros microbiológicos:

Grados	Tolerancia	Unidad
<b>Recuento total aerobios</b>	$\leq 100.000$	cfu/g
<b>E. coli</b>	$\leq 10$	cfu/g
<b>Salmonella</b>	Ausencia en 25g	cfu/g

## Micotoxinas:


Grados	Tolerancia	Unidad
<b>Aflatoxina B1</b>	$\leq 5.0$	$\mu\text{g/Kg}$
<b>Aflatoxinas Sum</b>	máximo 10	$\mu\text{g/Kg}$

Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 2023/915, Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

 <b>TENTORIUM ENERGY</b>	<b>TIRAS DE CARNE VEG. MINI</b> <b>Proteína vegetal texturizada (PVT)- Shreds</b>		<b>Ficha técnica</b>  Versión 00
	Fecha de revisión: 23-11-2023	Fecha de validación: 23-11-2023	

## Información Nutricional:

Información Nutricional	100g	Unidad
<b>Energía</b>	339/1428	kcal/kJ
<b>Grasas</b>	4,1	g
de las cuales saturadas	0,9	g
<b>Hidratos de carbono</b>	15	g
de los cuales azúcares	2,9	g
<b>Fibra</b>	15	g
<b>Proteínas</b>	53	g
<b>Sal</b>	1,2	g

 <b>TENTORIUM ENERGY</b>	<b>TIRAS DE CARNE VEG. MINI</b> <b>Proteína vegetal texturizada (PVT)- Shreds</b>		<b>Ficha técnica</b>  Versión 00
	Fecha de revisión: 23-11-2023	Fecha de validación: 23-11-2023	

## Información de Alérgenos:

Según Anexo II Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre

Alérgeno	Presencia
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Apio o productos derivados	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO
Cereales que contengan gluten:	
• Trigo	NO
• Centeno	NO
• Cebada	NO
• Avena	NO
• Espelta	NO
• Kamut o sus variedades híbridas	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Frutos de cáscara:	
• Almendras	NO
• Avellanas	NO
• Nueces	NO
• Anacardos	NO
• Pacanas	NO
• Nueces de Brasil	NO
• Alfóncigos	NO
• Nueces macadamia	NO
Soja y derivados de la soja	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Moluscos y productos a base de molusco	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO

SI= presente NO= ausente T= Trazas