

FICHA TECNICA

ALBONDIGA VEGANA CONGELADA



1. Antecedentes Generales

Nombre del producto SUCEDÁNEO DE ALBONDIGA A BASE DE PROTEINA TEXTURIZADA DE TRIGO

Nombre Comercial del Producto ALBONDIGA DE CARNE VEGANA

Marca FKF /FKF VEGAN

Unidad de Venta - Formato

CAJA	CARTON COMPOSTABLE	18 und. de 27 gr aprox = 480 gr aprox.
------	-----------------------	--

País de Elaboración/Envasado Complejo Zofra Tacna, Mz. 1 lote 1 - 2 Panamericana Sur s/n km. 1303.
TACNA - PERÚ.

Nombre del Fabricante FRIGORÍFICOS KOBEEFOOD S.A.C

2. Descripción del Producto

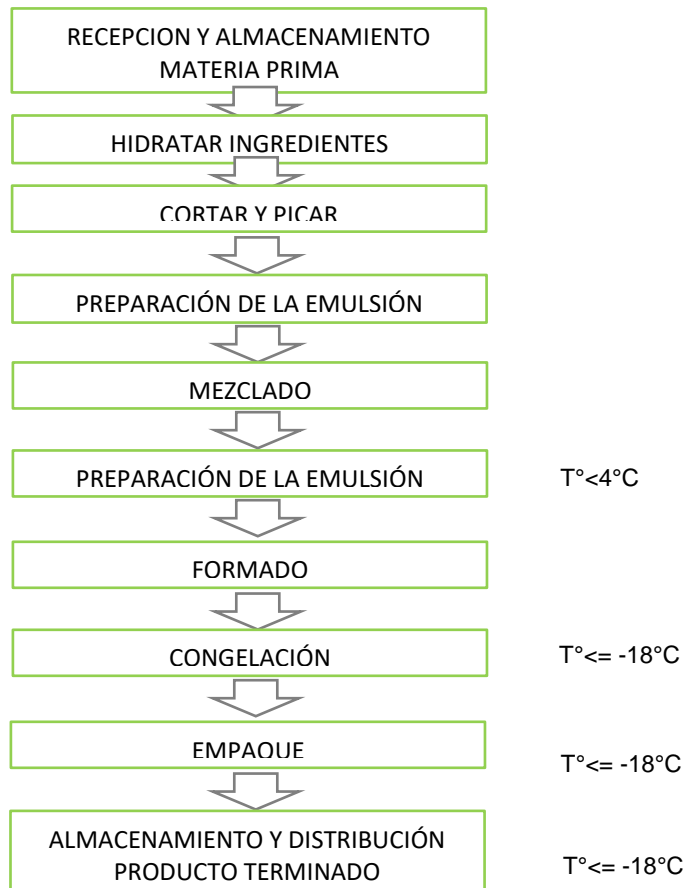
2.1. Descripción General

Albóndiga vegana hecha en base a proteínas vegetales

2.2. Descripción Legal

Producto vegetal congelado que requiere cocción.

3. Diagrama de Flujo del Proceso de Elaboración y Envasado



FICHA TECNICA

ALBONDIGA VEGANA CONGELADA



4. Lista de Ingredientes y Aditivos

4.1. Listado de Ingrediente y Aditivos

Hielo, Aceite de Girasol, Proteína Vegetal Texturizada de Trigo, proteína de arveja, proteína de haba, almidón de papa, sal, ajo, pimienta, cebolla, regulador de acidez (SIN 330), antioxidante (SIN 300), sustancias conservadoras (SIN 223, SIN 220), estabilizantes (SIN 461, SIN 516), colorante (SIN 162). Contiene GLUTEN.

5. Información Nutricional

5.1. Tabla de Información Nutricional

Porción: 1 unidad (27 g)	100 g	27 g
Energía (kcal)	183,8	49,6
Grasa total (g)	9,2	2,5
Grasa saturada (g)	1,0	0,3
Grasa trans (g)	0,0	0,0
Carbohidratos totales (g)	7,8	2,1
Azúcares totales (g)	0,0	0,0
Proteínas (g)	18,0	4,8
Sodio (mg)	260,3	70,3

5.2. Fuente de Información Nutricional

Tablas Referenciales:

Análisis por Laboratorio Acreditado

6. Contenido de Potenciales Alérgenos

6.1. Definición:

Presencia o Compuesto que Provoca una Reacción Adversa a la Población.

6.2. Lista de Alérgenos:

Trigo (gluten)

Alérgenos presentes en la planta:

Trigo (gluten)

7. Especificaciones de Calidad

Los datos incorporados dentro de las características de calidad deben responder a las características propias del producto asegurando el cumplimiento legal y normativo del país en el cual se está desarrollando el producto y se prevee comercializar.

7.1. Características Físicas

Contenido Neto	480 g
Peso por unidad	27 g
Unidades por Envase	18

7.2. Características Microbiológicas

Punto de Referencia (Art):

DECRETO SUPREMO N°007-98 S.A.
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°449-2006-MINSA
RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°591-MINSA
MICROBIOLÓGICAS

