

Hamburguesa de Pavo a la Plancha con Salsa Rondeña

Segundo

Ingredientes	Peso Neto 82,02 g
Hamburguesa de Pavo	65,00 g
Cebolla Dado	7,72 g
Patata	7,72 g
Aceite Oliva Virgen Extra Eco	0,80 g
Vino Blanco	0,57 g
Ajo Picado Eco	0,11 g
Sal Yodada	0,10 g



Alérgenos

Sulfitos.

Observaciones

Grupo de edad: INFANTIL CICLO 2

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 25 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

Hamburguesa de Pavo a la Plancha con Salsa Rondeña

Segundo

Elaboración

Preparamos la salsa salteando con aceite la cebolla, ajo, vino blanco, patata y sal. Cuando estén tiernos trituramos.

Elaboramos en la plancha con un poco de aceite las hamburguesas (vuelta y vuelta) unos 5-10 minutos.

Finalmente añadimos la salsa encima de las hamburguesas.

Valor Nutricional

Energía:	131,87 kcal
Grasas:	8,54 g
de las cuales AGS:	2,80 g
HC:	3,95 g
de los cuales Azúcares:	0,31 g
Proteínas:	10,11 g
Sal:	0,882 g
Colesterol:	0,78 mg

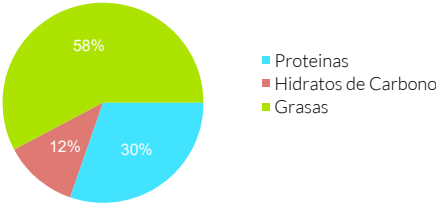
Vitaminas

B1:	0,01 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,10 mg
B5:	0,03 mg
B6:	0,02 mg
B7:	0,00 mg
B9:	1,32 µg
B12:	0,00 µg
C:	1,41 mg
A:	0,27 µg
D:	0,00 µg
E:	0,15 mg

Minerales

Ca:	0,60 mg
Mg:	1,85 mg
P:	4,02 mg
Na:	352,82 mg
K:	44,59 mg
Fe:	0,06 mg
Cu:	0,06 mg
Zn:	0,02 mg
Mn:	0,00 mg
I:	0,95 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea

Hamburguesa de Pavo a la Plancha con Salsa Rondeña

Segundo

Ingredientes

Peso Neto 100,95 g

Hamburguesa de Pavo	80,00 g
Patata	9,50 g
Cebolla Dado Eco	9,50 g
Aceite Oliva Virgen Extra Eco	1,00 g
Vino Blanco	0,70 g
Ajo Picado Eco	0,13 g
Sal Yodada	0,12 g



Alérgenos

Sulfitos.

Observaciones

Grupo de edad: PRIMARIA

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 24 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

mediterránea

Hamburguesa de Pavo a la Plancha con Salsa Rondeña

Segundo

Elaboración

Preparamos la salsa salteando con aceite la cebolla, ajo, vino blanco, patata y sal. Cuando estén tiernos trituramos.

Elaboramos en la plancha con un poco de aceite las hamburguesas (vuelta y vuelta) unos 5-10 minutos.

Finalmente añadimos la salsa encima de las hamburguesas.

Valor Nutricional

Energía:	163,29 kcal
Grasas:	10,50 g
de las cuales AGS:	3,44 g
HC:	5,08 g
de los cuales Azúcares:	0,11 g
Proteínas:	12,41 g
Sal:	1,080 g
Colesterol:	0,96 mg

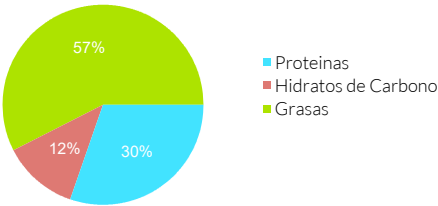
Vitaminas

B1:	0,01 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,22 mg
B5:	0,05 mg
B6:	0,04 mg
B7:	0,00 mg
B9:	3,43 µg
B12:	0,00 µg
C:	2,34 mg
A:	0,34 µg
D:	0,00 µg
E:	0,20 mg

Minerales

Ca:	2,64 mg
Mg:	3,22 mg
P:	8,07 mg
Na:	431,88 mg
K:	69,75 mg
Fe:	0,10 mg
Cu:	0,08 mg
Zn:	0,05 mg
Mn:	0,00 mg
I:	1,15 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea

Hamburguesa de Pavo a la Plancha con Salsa Rondeña

Segundo

Ingredientes	Peso Neto 138,73 g
--------------	--------------------

Hamburguesa de Pavo	110,00 g
Patata	13,00 g
Cebolla Dado Eco	13,00 g
Aceite Oliva Virgen Extra Eco	1,40 g
Vino Blanco	1,00 g
Ajo Picado Eco	0,18 g
Sal Yodada	0,15 g



Alérgenos

Sulfitos.

Observaciones

Grupo de edad: PRIMARIA

Ficha técnica elaborada por MenuPlanning v. 24 a partir de Tablas de Composición de Alimentos J. Mataix Verdú y fichas técnicas de proveedores.

mediterránea

Hamburguesa de Pavo a la Plancha con Salsa Rondeña

Segundo

Elaboración

Preparamos la salsa salteando con aceite la cebolla, ajo, vino blanco, patata y sal. Cuando estén tiernos trituramos.

Elaboramos en la plancha con un poco de aceite las hamburguesas (vuelta y vuelta) unos 5-10 minutos.

Finalmente añadimos la salsa encima de las hamburguesas.

Valor Nutricional

Energía:	224,67 kcal
Grasas:	14,47 g
de las cuales AGS:	4,74 g
HC:	6,96 g
de los cuales Azúcares:	0,15 g
Proteínas:	17,06 g
Sal:	1,470 g
Colesterol:	1,32 mg

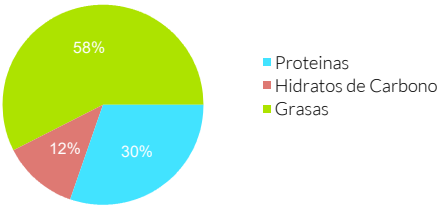
Vitaminas

B1:	0,02 mg
B2:	0,00 mg
B3:	0,30 mg
B5:	0,06 mg
B6:	0,05 mg
B7:	0,00 mg
B9:	4,69 µg
B12:	0,00 µg
C:	3,20 mg
A:	0,48 µg
D:	0,00 µg
E:	0,28 mg

Minerales

Ca:	3,61 mg
Mg:	4,37 mg
P:	11,04 mg
Na:	588,00 mg
K:	95,46 mg
Fe:	0,13 mg
Cu:	0,11 mg
Zn:	0,06 mg
Mn:	0,00 mg
I:	1,49 µg
Se:	0,00 µg

Porcentaje



mediterránea



REV: 02/140425

HAMBURGUESA DE PAVO CONGELADA 80g (FOOD SERVICE)

HAMBURGUESA DE PAVO CONGELADA 80g

CÓDIGO: —

DESCRIPCIÓN:

- Hamburguesa de pavo.
- Peso hamburguesa: 80 g.
- Caducidad: 12 meses.

HIGIENE MATERIA PRIMA:

Ausencia de hematomas, pieles, huesos, tendones y plumas.

PREPARADO DE CARNE. Según el Real Decreto 474/2014, los preparados de carne son carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se ha añadido productos alimentarios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no son suficientes para alterar la estructura de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.

INGREDIENTES: INGREDIENTES: Carne de pavo (90%), agua (5%), sal (1,2%), fécula de patata (1,2%), fibra vegetal, azúcar (0,49%), cebolla (0,49%), especias, aromas, ajo (0,49 %), antioxidantes (E-301 y E-331), texturizado de arroz y vinagre (0,49%). No contiene fibra de guisante.

PRESENTACIÓN:

- Envase primario:
 - Caja de cartón.
 - Número de hamburguesas/caja: 54 unidades.
 - Medidas aproximadas por caja: 10 cm x 30 cm x 40 cm.
 - Peso caja: 4,32Kg.
- Pallet de plástico/Pallet de madera.
 - Medidas de paletizado: 155 cm x 120 cm x 80 cm.
 - Número de cajas/pallet: 112.

OLOR: Suave con un ligero toque a especias.

COLOR: Tonos rosados, característicos de la carne de pavo.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN. Conservar congelado a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

CONDICIONES DE USO. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir preferentemente en 24 horas. Cocinar completamente antes de su consumo.

CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTO. Alimento no listo para el consumo.



HAMBURGUESA DE PAVO CONGELADA 80g (FOOD SERVICE)

RANGO DE TOLERANCIA DE DATOS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	máx.	74,6 %
Grasas	máx.	13,0 %
Grasas saturadas	máx.	4,5 %
Hidratos de carbono	máx.	3,4 %
Azúcares	máx.	0,0 %
Proteínas	mín.	13,0 %
Sal	máx.	1,2 %

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO

Valor energético	739 kJ/177 Kcal
Grasas	11,8 g
Grasas saturadas	4,1 g
Hidratos de carbono	3,1 g
Azúcares	0,0 g
Proteínas	15 g
Sal	1,2 g

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

	UNIDAD	CRITERIOS	LÍMITES
Salmonella	-	Reglamento 2073/2005	Ausencia/25g
Listeria Monocytogenes	-	Procavi	Ausencia/25g
Escherichia Coli	u.f.c.	Reglamento 2073/2005	< 500 ufc/g
Coliformes Totales	u.f.c.	Procavi	< 1.000 ufc /g
Staphylococcus Aureus	u.f.c.	Procavi	< 500 ufc/g
Enterobacterias	u.f.c.	Procavi	< 5000 ufc/g
Aerobios Mesófilos	u.f.c.	Procavi	< 1.000.000 ufc/g



ES
10.14887 /SE
CE