



COME 5
CON LOS SENTIDOS
★★★★★

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

ELABORADOS CÁRNICOS



Tu gran aliado porque te ofrecemos una amplia variedad de productos de la más alta calidad y todos los servicios necesarios para mejorar tu negocio

NUESTRA HISTORIA

SIMON'S FOOD tiene sus orígenes en el año 1990, inaugurando su primer restaurante especializado en el sector del fastfood en Alcalá de Guadaira (Sevilla). El rotundo éxito de la experiencia, nos llevó a ampliar nuestro negocio poniendo en marcha una cadena de franquicias de la marca, con una formidable acogida y aceptación entre el público.

En el año 1999, ante las expectativas del mercado, tomamos la decisión de fabricar nuestros elaborados cárnicos con marca propia y exclusiva, inaugurando nueva planta de producción; también pusimos en marcha canales para la distribución por todo el territorio nacional, de nuestros productos a grandes cadenas de supermercados, distribuidores de congelados, etc.

CALIDAD E INNOVACIÓN

Contamos con los más estrictos controles de calidad, higiene, limpieza y trazabilidad en todos nuestros productos, desde su origen hasta que llegan al consumidor, utilizando las mejores materias primas y seleccionando los mejores proveedores certificados. Este es el principal compromiso con nuestros clientes.

Hoy por hoy, esta empresa dispone de una gran capacidad de fabricación y competitividad, debido a las constantes mejoras tecnológicas y a la aplicación del programa de I+D, realizadas en nuestra planta de producción, garantizando la calidad final de todos nuestros elaborados cárnicos.

EL EQUIPO

Contamos con un personal propio y entusiasta de su trabajo, un equipo humano altamente preparado y en continua formación. Siempre con un claro objetivo: la búsqueda de la excelencia a través de la calidad de nuestros productos, orientado a las exigencias de los consumidores.

Seu grande aliado porque nós oferecemos uma grande variedade de produtos da mais alta qualidade e todos os serviços necessários para melhorar o seu negócio

NOSSA HISTÓRIA

SIMON'S FOOD tem suas origens em 1990, abrindo sua primeira especializada na área de fastfood em Alcala de Guadaira restaurante (Sevilla). O sucesso retumbante desta experiência levou-nos a expandir nosso negócio, colocando uma marca de rede de franquias lançado com uma série formidável e aceitação entre o público.

Em 1999, contra os expectativas do mercado, decidimos fazer a nossa própria carne feita a partir de marca exclusiva, abrindo nova produção; Também lançamos canais de distribuição em todo o país, dos nossos produtos para grandes cadeias de supermercados, distribuidores de congelados, etc.

QUALIDADE E INOVAÇÃO

Nós temos o mais rigoroso controle de qualidade, higiene, limpeza e rastreabilidade em todos os nossos produtos, desde a sua origem até chegar ao consumidor, utilizando as melhores matérias-primas e certificado pela seleção dos melhores fornecedores. Este é o principal compromisso com nossos clientes.

Hoje, a empresa tem uma grande capacidade de produção e competitividade, devido às constantes melhorias tecnológicas e da implementação do R & D realizado em nossa planta de produção, garantindo a qualidade final de nossos produtos de carne.

EQUIPAMENTOS

Nós temos nossa própria equipe e trabalho entusiasta, uma equipe de profissionais altamente qualificados e treinados continuamente. Sempre com um objetivo claro: a busca da excelência através da qualidade dos nossos produtos, orientada para as demandas dos consumidores.



BURGER DE
ANGUS EXPERIENCE

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e mmbalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de Angus (97%), jarabe de glucosa, sal, fibras vegetales, aroma, antioxidantes (E-300, E-301) y especias.
Carne Angus (97%), xarope de glucose, sal, fibras vegetais, aroma, antioxidantes (E-300, E-301) e especiarias.

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. Higienizado 200 gr. en bolsas de propileno (1 ud. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 3,2 kg.
- 2. A granel 50 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno (1 Kg. x 2 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 2 kg.
- 1. Higienizado 200 gr. sacos de propileno (1 unidade x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 3,2 kg.
- 2. Massa de 50 gr. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 2 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 2 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

- 1. 12 x 18 (216 cajas) formato 3,2 Kg.
- 2. 14 x 12 (168 cajas) formato 2 Kg.
- 1. 12 x 18 (216 caixas) formato 3,2 Kg.
- 2. 14 x 12 (168 caixas) de formato de 2 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 50 g. - 200 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....843 Kj / 202 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....13,6 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....7,1 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....1,3 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares1,3 g.
Proteínas • Proteínas.....18,7 g.
Sal • Sal.....1,2 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



BURGER DE
ANGUS EXPERIENCE



Presentación de Burger de Angus Experience 200 g.

BURGER DE VACUNO RETINTO

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e mmbalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de retinto (95%), pan rallado (TRIGO), sal, almidón de maíz, conservador (E-221 SULFITO), antioxidantes (E-300, E-301) y colorante (E-120).
Carne de retinto (95%), pão ralado (TRIGO), sal, amido de milho, conservante (E-221 SULFITO), antioxidantes (E-300, E-301) e colorante (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. Higienizado 200 gr. en bolsas de propileno (1 ud. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 3,2 kg.
- 2. A granel 50 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno (1 Kg. x 2 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 2 kg.
- 1. Higienizado 200 gr. sacos de propileno (1 unidade x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 3,2 kg.
- 2. Massa de 50 gr. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 2 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 2 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

- 1. 12 x 18 (216 cajas) formato 3,2 Kg.
- 2. 14 x 12 (168 cajas) formato 2 Kg.
- 1. 12 x 18 (216 caixas) formato 3,2 Kg.
- 2. 14 x 12 (168 caixas) de formato de 2 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 50 g. - 200 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....666,5 Kj / 159 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....7,4 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....3,0 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....7,4 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares0,34 g.
Proteínas • Proteínas.....15,70 g.
Sal • Sal.....0,36 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



BURGER DE VACUNO RETINTO



Presentación de Burger de Vacuno Retinto 200 g.

BURGER SELECCIÓN BUEY Y VACA

Descripción del procesado • Descrição processados
Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa
Carne de Buey (45%), Carne de vaca (45%), Cereales (**TRIGO**), Sal, Aroma (**PROTEINA DE SOJA Y LACTOSA**), Conservador (E-221 **SULFITO**), Antioxidantes (E-300, E-301) y Colorante (E-120).
Carne de Boi (45%) e vaca (45%), Cereais (**TRIGO**), Sal, Aroma (**PROTEINA DE SOJA Y LACTOSE**), Conservador (E-221 **SULFITO**), Antioxidantes (E-300, E-301) e Corante (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem
1. Higienizado 200 gr. en bolsas de propileno (1 ud. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 3,2 kg.
2. A granel 200 gr. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4,8 Kg.

1. Higienizado 200 gr. sacos de propileno (1 ud. x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 3,2 kg.
2. Massa 200 gr., embalagens de cartão para uso alimentar. 4,8 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR
1. 12 x 18 (216 cajas) formato 3,2 Kg.
2. 12 x 14 (168 cajas) formato 4,8 Kg.

1. 12 x 18 (216 caixas) formato 3,2 kg.
2. 12 x 14 (168 casos) formato 4,8 Kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 200 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem
XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.	
Valor energético • Energia.....	801 Kj / 192 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	12,3 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	4,6 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	5,6 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares.....	0,46 g.
Proteínas • Proteínas.....	14,50 g.
Sal • Sal.....	0,91 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



SOJA



LÁCTEOS



BURGER SELECCIÓN BUEY Y VACA



Presentación de Burger Selección Buey y Vaca de 200 g.

MINI BURGER SELECCIÓN DE VACA

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de vaca (90%), Cereales **(TRIGO)**, Sal, Aroma **(PROTEINA DE SOJA Y LACTOSA)**, Conservador (E-221 **SULFITO**), Antioxidantes (E-300, E-301) y Colorante (E-120).
Carne de vaca (90%), Cereais **(TRIGO)**, Sal, Aroma **(PROTEINA DE SOJA Y LACTOSE)**, Conservador (E-221 **SULFITO**), Antioxidantes (E-300, E-301) e Corante (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem

1. A granel 25 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno. (1 Kg. x 4 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.

1. Massa 25 gr. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 4 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 9 x 14 (126 cajas) formato 4 Kg.

1. 9 x 14 (126 caixas) de formato de 4 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia..... 801 Kj / 192 Kcal
Grasas Totales • Gordura total..... 12,3 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas..... 4,6 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato..... 5,6 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares 0,46 g.
Proteínas • Proteínas..... 14,50 g.
Sal • Sal..... 0,91 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



SOJA



LÁCTEOS



MINI BURGER SELECCIÓN DE VACA



Presentación de Burger Selección de Vaca 25 g.

BURGER DE
TERNERA ESPECIAL 200 G

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de ternera (90%), panceta de cerdo (3%), pan rallado (TRIGO), sal, almidón de maíz, Aroma (PROTEINA DE SOJA Y LACTOSA), conservador (E-221 SULFITO), antioxidantes (E-300-E-301) y colorante (E-120).

Carne de vitela (90%), barriga de porco (3%), Pão ralado (TRIGO), sal, amido de milho, Aroma (PROTEINA DE SOJA Y LACTOSE), conservante (E-221 SULFITO), antioxidantes (B-300, 301) e colorantes (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem

1. Higienizado 200 gr. en bolsas de propileno (1 unidad x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 3,2 kg.

2. A granel 200 gr. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4,8 Kg.

1. Higienizado 200 gr. sacos de propileno (1 ud. x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 3,2 kg.

2. Massa 200gr. embalagens de cartão para uso alimentar. 4.8 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 12 x 18 (216 cajas) formato 3,2 Kg.

2. 12 x 14 (168 cajas) formato 4,8 Kg.

1. 12 x 18 (216 caixas) formato 3,2 Kg.

2. 12 x 14 (168 casos) formato 4,8 Kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 200 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)

XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....	715,6 Kj / 170,1 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	7,2 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	3,1 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	10 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares.....	0,41 g.
Proteínas • Proteínas.....	16,3 g.
Sal • Sal.....	0,90 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



SOJA



LÁCTEOS



BURGER DE
TERNERA ESPECIAL 200 G



BURGER DE TERNERA ESPECIAL 110 G

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e mmbalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de ternera (90%), panceta de cerdo (3%), pan rallado (TRIGO), sal, almidón de maíz, proteína de SOJA, LACTOSA, conservador (E-221 SULFITO), antioxidantes (E-300-E-301) y colorante (E-120).
Carne de vitela (90%), barriga de porco (3%), pão ralado (TRIGO), sal, amido de milho, proteína de SOJA, LACTOSE, conservante (E-221 SULFITO), antioxidantes (B-300, 301) e colorantes (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. A granel 80 g. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.
- 2. A granel 110 g. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 6 kg
- 3. Higienizado de 110 g. (2 uds. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 3,5 kg.
- 4. A granel 170 g. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 5,5 kg.
- 5. A granel 200 g. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4,8 kg.
- 6. A granel 220 g. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4,4 kg.
- 1. Massa de 80 gr. acondicionadas em sacos plásticos e embalados em caixas de papelão para uso alimentar. 4 kg.
- 2. Massa de 110 gr. embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 6 kg.
- 3. Higienizado 110 g. sacos de propileno (2 uds. x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 3,5 kg.
- 4. Massa de 170 gr. embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 5,5 kg.
- 5. Massa de 200 gr. embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4,8 kg.
- 6. Massa de 220 gr. embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4,4 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

- 1. 9 x 18 (162 cajas) formato 4 Kg.
- 2. 9 x 14 (126 cajas) formato 6 Kg.
- 3. 12 x 18 (216 cajas) formato 3,5 Kg.
- 4. 8 x 14 (112 cajas) formato 5,5 Kg.
- 5. 14 x 12 (168 cajas) formato 4,8 Kg.
- 6. 12 x 14 (168 cajas) formato 4,4 Kg.
- 1. 9 x 18 (162 caixas) formato de 4 kg.
- 2. 9 x 14 (126 caixas) formato de 6 Kg.
- 3. 12 x 18 (216 caixas) formato de 3,2 kg.
- 4. 8 x 14 (112 caixas) formato 5,5 Kg.
- 5. 14 x 12 (168 caixas) formato 4,8 Kg.
- 6. 12 x 14 (168 caixas) formato 4,4 Kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 80 g. - 110 g. - 170 g. - 200 g. - 220 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....715,6 Kj / 170,1 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....7,2 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....3,1 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....10 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares0,41 g.
Proteínas • Proteínas.....16,3 g.
Sal • Sal0,90 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



SOJA



LÁCTEOS



BURGER DE TERNERA ESPECIAL 110 G



Presentación de Burger de Ternera Especial 110 gr.

BURGER DE TERNERA

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, Amasado, Formado, Ultracongelado y Envasado • Áspero, Massa em forma Ultrafrozen e Embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de ternera (85%), carne de cerdo (10%), pan rallado (TRIGO), sal, almidón de maíz, especias, dextrosa, **CONSERVADORES** (E-221, E-224), antioxidantes (E-331-E-301) y colorante (E-120).
Carne bovina (85%), carne de porco (10%), pão ralado (TRIGO), sal, amido de milho, especiarias, dextrose, **CONSERVANTES** (E-221, E-224), antioxidantes (E-331-E -301) e coloração (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem

1. Higienizado 80 gr en bolsas de propileno (1 ud. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 2,85 kg.
2. A granel 25 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno (1 Kg. x 4 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.
3. A granel 80 gr, envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4 Kg.
4. A granel 100 gr., envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4,2 Kg.
1. Higienizado: sacos de propileno (1 ud. x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 2,85 kg.
2. Massa de 25 gr. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 4 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4 kg.
3. Massa, embalagens de cartão para uso alimentar. 4 kg.
4. Massa, embalagens de cartão para uso alimentar. 4,2 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 12 x 18 (216 cajas) formato 2,85 Kg.
2. 9 x 14 (126 cajas) formato 4 Kg.
3. 9 x 18 (162 cajas) formato 4 Kg.
4. 9 x 18 (162 cajas) formato 4,2 Kg.
1. 12 x 18 (216 caixas) formato 2,85 kg.
2. 9 x 14 (126 caixas) de formato de 4 kg.
3. 9 x 18 (162 casos) formato 4 Kg.
4. 9 x 18 (162 casos) formato 4,2 Kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 g. - 80 g. - 100 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energía.....	956 Kj / 320 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	17,1 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	7,8 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	4,5 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares	0,73 g.
Proteínas • Proteínas.....	14,5 g.
Sal • Sal.....	1,7 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



Presentación de Burger de Ternera 80 gr.



BURGER MIXTA
DE TERNERA Y CERDO

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, Amasado, Formado, Ultracongelado y Envasado • Áspero, Massa em forma Ultrafrozen e Embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de tenera (45%), carne de cerdo (45%), cereales (**TRIGO**), sal, dextrosa, antioxidante (E-331iii), azúcar, aroma, conservador (E-223 **SULFITO**) y colorante (E120).

Carne de vitela (45%), carne de porco (45%), cereais (**TRIGO**), sal, dextrose, antioxidante (E-331iii), açúcar, aroma, conservante (E-223 **SULFITO**) e corante (E120).

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. A granel 80 g. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.
- 2. A granel 110 g. envasado en caja de cartón de uso alimentario. 3,5 kg.
- 3. Higienizado 80 g. (3 uds. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 2,85 kg.

1. Massa de 80 gr. acondicionadas em sacos plásticos e embalados em caixas de papelão para uso alimentar. 4 kg.

2. Massa de 110 gr. embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 3,5 kg.

3. Higienizado 80 gr. sacos de propileno (3 uds. x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 2,85 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

- 1. 9 x 18 (162 cajas) formato 4 Kg.
- 2. 12 x 18 (216 cajas) formato 3,5 Kg.
- 3. 12 x 18 (216 cajas) formato 2,85 Kg.

1. 9 x 18 (162 caixas) formato de 4 kg.

2. 12 x 18 (216 caixas) formato de 3,5 Kg.

3. 12 x 18 (216 caixas) formato de 2,85kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 80 g. - 110 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)

XXYYZZ (XX día de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....**876 Kj / 210 Kcal**
Grasas Totales • Gordura total.....**13,90 g.**
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....**6,8 g.**
Hidratos de carbono • Carboidrato.....**6,9 g.**
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares**1,1 g.**
Proteínas • Proteínas.....**14,4 g.**
Sal • Sal.....**2,5 g.**

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



BURGER MIXTA
DE TERNERA Y CERDO



Presentación de Burger Mixta de Ternera y Cerdo

BURGER MIXTA
DE CERDO Y PAVO

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de Cerdo (45%), y pavo (45%), pan rallado (**TRIGO**), sal, dextrosa, antioxidante (E-331), azúcar, aromas, conservador (E-223 **SULFITO**), y Colorante (E-120).
Carne de porco (45%), e carne de peru (45%), pão ralado (**TRIGO**), sal, dextrose, antioxidante (E-331iii), açúcar, sabores, conservante (E-223 **SULFITO**) e coloração (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. A granel 80 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 2,85 kg.
- 1. Massa de 80 gr. acondicionadas em sacos plásticos e embalados em caixas de papelão para uso alimentar. 2,85 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

- 1. 12 x 18 (216 cajas) formato 2,85 Kg.
- 1. 12 x 18 (216 caixas) formato de 2,85 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 80 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energía.....	746 Kj / 179 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	11,2 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	4,6 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	4,9 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares.....	1,0 g.
Proteínas • Proteínas.....	14,60 g.
Sal • Sal.....	2,3 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



BURGER MIXTA
DE CERDO Y PAVO



Presentación de Burger Mixta de Cerdo y Pavo

BURGER IBÉRICA

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de cerdo Ibérico (93%), cereales (TRIGO) sal, fibra vegetal, aromas, hortalizas deshidratadas, dextrosa, antioxidantes (E-331iii, E-301) y dextrina.

Porco preto (93%), cereais (TRIGO), sal, fibra vegetal, aromas, hortícolas desidratadas, dextrose, antioxidantes (E-331 iii, E-301) e dextrina.

Envasado / embalaje • Embalagem

1. Higienizado de 110 g. (2 uds. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 3,5 kg.

2. A granel 50 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno (1 Kg. x 2 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 2 kg.

1. Higienizado 110 gr. (2 uds. x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 3,5 kg.

2. Massa de 50 gr. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 2 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 2 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 12 x 18 (216 cajas) formato 3,5 Kg.

2. 12 x 18 (216 cajas) formato 2 Kg.

1. 12 x 18 (216 caixas) formato 3,5 Kg.

2. 12 x 18 (216 caixas) de formato de 2 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 50 g. - 110 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)

XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....	935 Kj / 225 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	15,4 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	6,5 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	5,3 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares.....	1,1 g.
Proteínas • Proteínas.....	16,1 g.
Sal • Sal.....	2,3 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



BURGER IBÉRICA



Presentación de Burger ibérica

BURGER
DE CERDO

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y Envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Magro de cerdo de 1ª (90%) , pan rallado **(TRIGO)**, sal, almidón de maíz, especias, dextrosa, conservantes (E-221, E-224 **SULFITOS**), antioxidantes (E-331-301) y colorante (E120).
Carne de porco limpa (90%), pão ralado **(TRIGO)**, sal, amido de milho, especiarias, dextrose, conservantes (E-221, E-224 **SULFITOS**), antioxidantes (E-331-301) e corante (E120).

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. Higienizado 80 gr. en bolsas de propileno (1 ud. x pack) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 2,85 kg.
- 2. A granel 25 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno (1 Kg. x 4 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.
- 3. A Granel 80 gr, envasado en caja de cartón de uso alimentario. 4 Kg.

- 1. Higienizado 80 gr. sacos de propileno (1 ud. x bloco) e embalado em caixa de papelão de alimentos utilizar 2,85 kg.
- 2. Massa de 25 gr. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 4 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4 kg.
- 3. Massa 80 gr. embalagens de cartão para uso alimentar. 4 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 g. - 80 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....1014 Kj / 243,5 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....16,70 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....6,5 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....6,9 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares1,8 g.
Proteínas • Proteínas.....16,4 g.
Sal • Sal.....0,908 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



MINIBURGER
DE CERDO



Presentación de Mini Burger de Cerdo 25 g.

BURGER
DE POLLO

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de pollo (80%), carne de pavo, panceta de cerdo, pan rallado (TRIGO), sal, almidón de maiz, dextrosa, especias, conservadores (E-221, E-224 **SULFITOS**), antioxidantes (E-331, E-301) y colorante (E-120).

Carne de frango (80%), carne de peru, bacon de porco, pão ralado (TRIGO), sal, almido de trigo, dextrose, especiarias, conservadores (E-221, E-224 **SULFITO**), antioxidantes (E-331, E-301) y coloração (E-120).

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. A granel 80 g. envasadas en bolsas de prolipropileno y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.
- 2. Higienizado 80 gr. en bolsas de propileno (3 uds. x bolsa) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 2,85 kg.
- 3. A granel 25 gr. envasadas en bolsas de prolipropileno (1 Kg. x 4 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.

1. Massa de 80 g. acondicionadas em sacos plásticos e embalados em caixas de papelão para uso alimentar. 4 kg.

2. Higienizado 80 gr. sacos de propileno (3 uds. x bloco) e acondicionados em caixas de cartão para alimentos utilizar 2,85 kg.

3. Massa de 25 gr. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 4 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 9 x 18 (162 cajas) formato 4 Kg.

2. 12 x 18 (216 cajas) formato 2,85 Kg.

3. 9 x 14 (126 cajas) formato 4 Kg.

1. 9 x 18 (162 caixas) formato 4 kg.

2. 12 x 18 (216 caixas) formato 2,85 Kg.

3. 9 x 14 (126 caixas) de formato de 4 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 g. - 80 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)

XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....	184 Kj / 760 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	13,80 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	4,4 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	4,7 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares	1,1 g.
Proteínas • Proteínas.....	13,7 g.
Sal • Sal.....	2,2 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



BURGER
DE POLLO



Presentación de Burger de Pollo 80 g.

BURKEBAB

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de pollo (90%), pan rallado (TRIGO), sal, azúcares, proteína vegetal (SOJA), dextrina, especias (MOSTAZA), Antioxidantes (E-301, E-331, E-262, E-330), conservador (E-221 SULFITO) y aromas.

Carne de frango (90%), pão ralado (TRIGO), sal, açúcares, proteínas vegetais (SOJA), dextrose, especiarias (MUSTARD), antioxidantes (E-301, E-331, E-262, E-330), conservador (E-221 SULFITO) e aromas.

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. Higienizado 80 gr. en bolsas de propileno (3 uds. x bolsa) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 2,85 kg.
- 1. Higienizado 80 gr. sacos de propileno (3 uds. x bloco) e acondicionados em caixas de cartão para alimentos utilizar 2,85 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

- 1. 12 x 18 (216 cajas) formato 2,85 Kg.
- 1. 12 x 18 (216 caixas) formato 2,85 Kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 80 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energía.....	806 Kj / 193 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	12g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	4,7 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	5,9 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares	1,6 g.
Proteínas • Proteínas.....	1,6 g.
Sal • Sal.....	1,6 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



SULFITOS



MOSTAZA



SOJA



GLUTEN



BURKEBAB



Presentación de Burkebab de Pollo 80 g.

VEGGIEBUR

Descripción del procesado • Descrição processados

Recepción (PCC1), acondicionamiento, mezclado, formado, ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), paletizado, almacenamiento

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Quinoa (52%), agua, harina de garbanzo, cebolla, zanahoria, pimiento rojo, pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura), almidón modificado de tapioca, sal, cilantro, extracto de remolacha, comino, pimentón, aceite de oliva.

Quinoa (52%), água, farinha de grão-de-bico, cebola, cenoura, pimenta vermelha, pão ralado (farinha de **TRIGO**, água, sal e fermento), amido de tapioca modificado, sal, coentro, extrato de beterraba, cominho, pimentão, óleo de azeitona.

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. Higienizado 80 gr. en bolsas de propileno (3 uds. x bolsa) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 2,85 kg.
- 1. Higienizado 80 gr. sacos de propileno (3 uds. x bloco) e acondicionados em caixas de cartão para alimentos utilizar 2,85 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

- 1. 12 x 18 (216 cajas) formato 2,85 Kg.
- 1. 12 x 18 (216 caixas) formato 2,85 Kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 80 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....	890 Kj / 216 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	4,3 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	0,3 g.
Hidratos de carbono • Carboidratotde los cuales azúcares • Dos quais açúcares	1,6 g.
Proteínas • Proteínas.....	1,6 g.
Sal • Sal.....	1,6 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



VEGGIEBUR



Presentación de Veggiebur de Quinoa

ALBÓNDIGA MIXTA
TERNERA CERDO

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de ternera (45%), carne de cerdo (45%), sal, cereales (**TRIGO**), almidón, especias, proteína de **SOJA**, Aroma, conservador (E-221 **SULFITO**) Y Antioxidante (E-301).
Carne de vitela (40%), carne de porco (50%), sal, cereais (**TRIGO**), amido, proteína de **SOJA**, especiarias, aroma, conservante (E-221 **SULFITO**) e antioxidante (E-301).

Envasado / embalaje • Embalagem

1. A granel 25 g. envasadas en bolsas de prolipropileno (1Kg. x 4 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.
1. Massa de 25 g. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 4 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 9 x 14 (126 cajas) formato 4 Kg.
1. 9 x 14 (126 caixas) de formato de 4 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....**732,6 Kj / 180 Kcal**
Grasas Totales • Gordura total.....**9,6 g.**
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....**4,0 g.**
Hidratos de carbono • Carboidrato.....**8,5 g.**
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares**1,4 g.**
Proteínas • Proteínas.....**14,9 g.**
Sal • Sal.....**1,4 g.**

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



SOJA



ALBÓNDIGA MIXTA
TERNERA CERDO



Presentación de Albóndiga Ternera Cerdo

ALBÓNDIGA
DE POLLO

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de pollo (80%), carne de pavo, panceta de cerdo, sal, pan rallado (TRIGO), almidón de maíz, proteína de SOJA, especias, aroma, conservador (E-221 SULFITO), antioxidante (E-301).

Carne de frango (80%), carne de peru, bacon de porco, sal, pão ralado (TRIGO), amido de milho, proteína de SOJA, especiarias, aroma, conservante (E-221 SULFITO) antioxidante (E-310).

Envasado / embalaje • Embalagem

1. A granel 25 g. envasadas en bolsas de prolipropileno (1Kg. x 4 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.

1. Massa de 25 g. embalados em sacos de polipropileno (1 kg. x 4 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4 kg.

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 9 x 14 (126 cajas) formato 4 Kg.

1. 9 x 14 (126 caixas) de formato de 4 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 Kg.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)

XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia	743 Kj / 178 Kcal
Grasas Totales • Gordura total	12,1 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas	3,3 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato	3,4 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares	1,5 g.
Proteínas • Proteínas	13,9 g.
Sal • Sal	2,0 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



SULFITOS



SOJA



ALBÓNDIGA
DE POLLO



Presentación de Albóndiga de Pollo

PECHUGA DE POLLO EMPANADA

Descripción del procesado • Descrição processados

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado • Áspero, massa em forma ultrafrozen e embalagens

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Pechuga de pollo, pan rallado (TRIGO), harina de maiz, ajo, sal, limón, LACTOSA, estabilizantes (E-450iii, E-451i, E-407, E-461), aromas, (proteínas LACTEAS y proteínas de SOJA), antioxidante (E-301), ptenciador del sabor (E-621).

Peito de frango, pao ralado (TRIGO), farinha de milho, alho limao, sal, LACTOSE, estabilizantes (E-450iii, E-451i, E-407, E-461), aromas, (proteína LACTEAS. Proteína de SOJA). Dextrose, antioxidante (E-301) e potenciador del sabor.

Envasado / embalaje • Embalagem

1. Higienizado: en bolsas de propileno y envasadas en caja de cartón de uso alimentario 5,2 kg. (3 uds. x bolsa).

21. Higienizado: sacos de propileno e embalado em caixa de papelão de alimentos de 5,2 kg. (3 uds. x bolsa).

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 9 x 14 (126 cajas) formato 5,2 Kg.

1. 9 x 14 (126 caixas) formato 5,2 Kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 90 g. aproximadamente

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)

XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....	715 Kj / 170 Kcal.
Grasas Totales • Gordura total.....	4,4 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	1,2 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	13,6 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares.....	1,3 g.
Proteínas • Proteínas.....	16,3 g.
Sal • Sal.....	0,9 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



GLUTEN



LÁCTEOS



SOJA



PECHUGA DE POLLO EMPANADA



Presentación de Pechuga de Pollo Empanada

PINCHO DE POLLO
ULTRACONGELADO

Descripción del procesado • Descrição processados

Cortar la carne. Maceración. Ultracongelación y envasado • Corte a carne. Maceração. Ultra congelamento e embalagem

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Pechuga de pollo 96%, sal, especias, azúcar, antioxidantes (E-301, E-330), acidulante (E-262).
Peito de frango 96%, sal, especiarias, açúcar, antioxidantes (E-301, E-330), acidulante (E-262)

Envasado / embalaje • Embalagem

- 1. Higienizado en bolsas de propileno 75 gr. (3 uds. x bolsa) e insertados en varillas de aluminio. Envasadas en caja de cartón de uso alimentario 1,875 Kg.
 - 2. Minipincho 25 g. Envasado en bolsas de polipropileno (4 x 0,5 Kg.) e insertados en varillas de madera. Envasadas en caja de cartón de uso alimentario.
 - 3. A granel. Envasado en bolsas de polipropileno. (3 x 1 Kg.)
1. Higienizado sacos de propileno (3 uds. por saco) e inserido em hastes de alumínio. Embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar 1,875 kg.
2. Minipincho de 25 g. Embalados em sacos de polipropileno (4 x 0,5 Kg.) e inserido em hastes de alumínio. Embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar.
3. Massa. Embalados em sacos de polipropileno. (3 x 1 Kg.)

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 g. - 75 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia..... 443 Kj / 102 Kcal.
Grasas Totales • Gordura total.....2,5 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....0,68 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....1,50 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares0,12g.
Proteínas • Proteínas.....19,2 g.
Sal • Sal.....1,5 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



PINCHO DE POLLO
ULTRACONGELADO



Presentación de Pincho de Pollo Ultracongelado 75 g.

MINI PINCHO DE CERDO ULTRACONGELADO

Descripción del procesado • Descrição processados

Cortar la carne. Maceración. Ultracongelación y envasado • Corte a carne. Maceração. Ultra congelamento e embalagem

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Cerdo, sal, pimentón, especias, azúcar (LACTOSA), glutamato (E-621), ascorbato sódico (E-301) y nitrato potacico (E-252)

Envasado / embalaje • Embalagem

1. Higienizado en bolsas de propileno 75 gr. (3 uds. x bolsa) e insertados en varillas de aluminio. Envasadas en caja de cartón de uso alimentario 1,875 Kg.
2. Minipincho 25 g. Envasado en bolsas de polipropileno (4 x 0,5 Kg.) e insertados en varillas de madera. Envasadas en caja de cartón de uso alimentario.
3. A granel. Envasado en bolsas de polipropileno. (3 x 1 Kg.)
1. Higienizado sacos de propileno (3 uds. por saco) e inserido em hastes de alumínio. Embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar 1,875 kg.
2. Minipincho de 25 g. Embalados em sacos de polipropileno (4 x 0,5 Kg.) e inserido em hastes de madeira. Embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar.
3. Massa. Embalados em sacos de polipropileno. (3 x 1 Kg.)

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 14 x 14 (196 cajas) formato 1,875 Kg.
2. 14 x 14 (196 cajas) formato 2 kg.
3. 14 x 14 (196 cajas) formato 3 Kg.
1. 14 x 14 (196 caixa) formato de 1,875 Kg.
2. 14 x 14 (196 caixa) formato 2 kg.
3. 14 x 14 (196 caixa) formato de 3 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 25 g. - 75 g.

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....	748 Kj / 180 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....	12,2 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....	3,3 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....	0,56 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares	0,56 g.
Proteínas • Proteínas.....	13,9 g.
Sal • Sal.....	1,3 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



MINI PINCHO DE CERDO
ULTRACONGELADO



Presentación de Mini Pincho de Cerdo Ultracongelado 25 g.

CHURRASQUITOS
DE POLLO

Descripción del procesado • Descrição processados

Cortar la carne. Maceración. Ultracongelación y envasado • Corte a carne. Maceração. Ultra congelamento e embalagem

Composición Cualitativa • Composição quantitativa

Carne de pollo 95%, sal, pimentón, especias, dextrosa, aceite de girasol, antioxidantes (E-331, E-301)
Carne de frango 95%, sal, pimentão colorau, especiarias, dextrose, óleo de girassol, antioxidantes (E-331, E-301)

Envasado / embalaje • Embalagem

1. Envasada en bandejas envuelta en bolsa de prolipropileno (1 Kg. x 4 uds.) y envasadas en caja de cartón de uso alimentario. 4 kg.
1. Embalado em bandejas envoltas em uma bolsa de polipropileno (1kg. x 4 uds.) e embalado em uma caixa de papelão para uso alimentar. 4 kg

Paletizado en palets EUR • Paletização em palets EUR

1. 9 x 14 (126 cajas) formato 4 Kg.
1. 9 x 14 (126 caixas) de formato de 4 kg.

Peso Neto / Unidad • Net / Peso da unidade: 1 Kg

Sistema de loteado • Sistema de dosagem

XXYYZZ (XX día de elaboración , YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso)
XXYYZZ (XX dia de fabrico, mês de fabrico YY e ZZ últimos dois dígitos do ano)

Valor nutricional en 100 g. • Valor nutricional em 100 g.

Valor energético • Energia.....611 Kj / 146 Kcal
Grasas Totales • Gordura total.....9,30 g.
de las cuales saturadas • Das quais saturadas.....2,40 g.
Hidratos de carbono • Carboidrato.....0,30 g.
de los cuales azúcares • Dos quais açúcares0,30 g.
Proteínas • Proteínas.....15,40 g.
Sal • Sal.....1,40 g.

Alérgenos • Allergens (consultar ficha al final)



CHURRASQUITOS
DE POLLO



Presentación de churrasquitos de pollo 1 Kg.

REFERENCIAS DETALLADAS DE PRODUCTOS

BURGER ESPECIAL TERNERA

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
04	000699	HAMB.ANGUS 200g 3,2Kg Hig S/E	3,200 Kg.	18423128110007	8423128110086	12 x 18 (216 cajas)
06	000053	HAMB.RETINTO 200g 3,2Kg Hig S/E	3,200 Kg.	18423128111608	8423128111571	12 x 18 (216 cajas)
08	000006	HAMB.BUEY Y VACA 200g, 3,2 Kg Hig S/E	3,200 Kg.	18423128101524	8423128101077	12 x 18 (216 cajas)
08	000005	HAMB.BUEY Y VACA 200g 4,8Kg. S/E	4,800 Kg.	18423128000346	-	12 x 14 (168 cajas)
12	000009	HAMB.TERNERA ESP. 200g S/E 3,2Kg Hig	3,200 Kg.	18423128101623	8423128101725	12 x 18 (216 cajas)
12	000008	HAMB.TERNERA ESP. 200g S/E 4,8Kg	4,800 Kg.	18423128000094	-	12 x 14 (168 cajas)
14	000010	HAMB.TERNERA ESP. 170g. S/E 5,5Kg	5,500 Kg.	18423128000100	-	08 x 14 (112 cajas)
14	000012	HAMB.TERNERA ESP. 110g X 2ud S/E 3,5Kg Hig	3,500 Kg.	18423128110755	8423128101114	12 x 18 (216 cajas)
14	000011	HAMB.TERNERA ESP. 110g S/E 4,400 Kg	4,400 Kg.	18423128000117	-	12 x 14 (168 cajas)
14	000013	HAMB.TERNERA ESP. 80g S/E 4Kg	4,000 Kg.	18423128000148	-	09 x 18 (162 cajas)
-	000014	HAMB.TERNERA ESP.BURGUER 100g. 4,2Kg	4,200 Kg.	18423128110397	-	09 x 18 (162 cajas)
16	000015	HAMB.TERNERA 100g 4,200K	4,200 Kg.	18423128000070	-	09 x 18 (162 cajas)
16	000016	HAMB.TERNERA 80g. 4 Kg	4,000 Kg.	18423128000018	-	09 x 18 (162 cajas)
16	000018	HAMB.TERNERA 80g X 3uds 2,85kg Hig	2,850 Kg.	18423128110618	8423128000080	12 x 18 (216 cajas)

ALBÓNDIGAS MICROEMPANADAS

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
32	000002	ALBONDIGA CASERA 25g 4b X 1Kg	4,000 Kg.	18423128000285	8423128000271	09 x 14 (126 cajas)
34	000001	ALBONDIGA DE POLLO 25g 4 b X 1Kg	4,000 Kg.	18423128000551	8423128110826	09 x 14 (126 cajas)

BURGER DE CERDO (100%)

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
22	000650	BURGER IBÉRICA 110g X 2ud 3,5 Kg Hig	3,500 Kg.	18423128119208	8423128119195	12 x 18 (216 cajas)
24	000041	HAMB.CERDO 80g X 3uds 2,85 Kg Hig	2,850 Kg.	18423128000407	8423128000301	12 x 18 (216 cajas)

BURGER DE POLLO

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
26	000026	HAMB.POLLO 80g 4Kg	4,000 Kg.	18423128000490	-	09 x 18 (162 cajas)
26	000028	HAMB.POLLO 80g X 3uds 2,85Kg Hig	2,850 Kg.	18423128000483	8423128000325	12 x 18 (216 cajas)

PRODUCTO HALAL

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
28	000498	BURKEBAB 80g X 3uds 2,85Kg Hig	2,850 Kg.	18423128111868	8423128111854	12 x 18 (216 cajas)
12	000459	HAMB.TERNERA ESP. 200g S/E 3,2Kg Hig	3,200 Kg.	18423128111592	8423128111588	12 x 18 (216 cajas)
14	000021	HAMB.TERNERA ESP. 110g X 2ud S/E 3,5Kg Hig	3,200 Kg.	18423128111660	8423128111175	12 x 18 (216 cajas)

BURGER MIXTAS

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
18	000033	HAMB.MIXTA TERNERA/CERDO 110g 3,5Kg	3,500 Kg.	18423128111504	-	12 x 18 (216 cajas)
18	000032	HAMB.MIXTA TERNERA/CERDO 80g 4Kg	4,000 Kg.	18423128000322	-	09 x 18 (162 cajas)
18	000035	HAMB.MIXTA TERNERA/CERDO 80g X 3uds. 2,85kg Hig	2,850 Kg.	18423128000308	8423128100469	12 x 18 (216 cajas)
20	000037	HAMB.MIXTA CERDO/PAVO 80g 2.85o Kg.	2,850 Kg.	18423128000537	-	12 x 18 (216 cajas)

MINI BURGER

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
04	000700	HAMB. ANGUS MINI 2b X 1 Kg. 50g	2,000 Kg.	18423128110014	8423128110109	12 x 18 (168 cajas)
06	000445	HAMB. RETINTO MINI 2b X 1 Kg. 50g	2,000 Kg.	18423128111622	8423128111618	12 x 18 (168 cajas)
10	000007	HAMB.BUEY MINI 4b X 1 Kg 25 g	4,000 Kg.	18423128100763	8423128100759	09 x 14 (126 cajas)
10	000062	HAMB.BUEY MINI + PAN	80 uds.	18423128110076	-	09 x 08 (72 cajas)
16	000019	HAMB.TERNERA MINI 4b X 1 Kg 25 g	4,000 Kg.	18423128100787	8423128100773	09 x 14 (126 cajas)
22	000633	HAMB. IBÉRICA MINI 2b X 1 Kg. 50g	2,000 Kg.	18423128119154	8423128119188	12 x 18 (168 cajas)
24	000039	HAMB.CERDO MINI 4b X 1 Kg 25g	4,000 Kg.	18423128000575	8423128000585	09 x 14 (126 cajas)
24	000061	HAMB.CERDO MINI + PAN	80 uds.	18423128110403	-	09 x 08 (72 cajas)
26	000508	HAMB.POLLO MINI 4b X 1 Kg 25g	4,000 Kg.	18423128111882	8423128111878	9 x 14 (126 cajas)

VEGGIEBUR. HAMBURGUESA VEGETAL DE QUINOA

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
30	000655	VEEGIEBUR 80g X 3uds 2,85Kg Hig	2,850 Kg.	18423128100657	8423128111199	12 x 18 (216 cajas)

EMPANADOS

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
36	000045	FILETE POLLO EMPANADO 3uds x 18 paq 5,2Kg Hig	5,200 Kg.	18423128110298	8423128102005	09 x 14 (126 cajas)
36	000044	FILETE POLLO EMPANADO FLAUTA 6,5Kg	6,500 Kg.	18423128000216	-	09 x 14 (126 cajas)

PINCHOS

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
38	000082	PINCHITO DE POLLO 75 g 9b X 3 uds	27 uds.	18423128110908	8423128110918	14 x 14 (196 cajas)
38	000085	PINCHITO DE POLLO 3 X 1 Granel IQF	3 uds.	18423128111363	-	14 x 14 (196 cajas)
38	000083	PINCHITO DE POLLO MINI 25 g 4b X 20 uds.	80 uds.	18423128110632	8423128110635	14 x 14 (196 cajas)
40	000079	PINCHITO DE CERDO 75 g 9b X 3uds	27 uds.	18423128111219	8423128111205	14 x 14 (196 cajas)
40	000080	PINCHITO DE CERDO MINI 25g 4b X 20 uds.	80 uds.	18423128101012	8423128101015	14 x 14 (196 cajas)

OTROS ELABORADOS

PÁG	CÓDIGO	PRODUCTO	FORMATO	EAN CAJA	EAN PACK	PALETIZADO
42	000077	CHURRASCO POLLO ALIÑADO 4b X 1Kg	4,000 Kg.	18423128110939	8423128110925	09 x 14 (126 cajas)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Marca comercial • Marca registrada

Simon ´s Food

Clasificacion de producto • Classe de produtos

Preparado de carne • Carne preparado

Condiciones de conservacion • Condições

Ta -18°C

Condiciones de transporte • Condições de transporte

Vehículo frigorífico a -18°C. • frigorífico de veículos a -18°C.

Fecha de consumo preferente • Melhor antes da data

12 meses desde la fecha de su elaboracion • 12 meses a partir da data de fabricação.

Modo de empleo • Como usar

Directamente en el fuego, sin necesidad de descongelar. • Fogo direto, sem descongelar.

Etiquetado • Rotulagem

Nombre de producto, mencion “ultracongelado”, lista de ingredientes, codigo de barras, datos de la empresa, numero de lote, fecha de consumo preferente, condiciones de conservacion, marca de identificacion, marca comercial y la mencion “no congelar una vez descongelado”.

Nome do produto menção “congelado”, lista de ingredientes, código de barras, os dados da empresa, número de lote, data de validade, condições de armazenamento, marca de identificação, nome comercial e as palavras “não congelar uma Depois de descongelado “.

Criterios microbiologicos aplicables:

Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005

Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g.

Escherichia coli n=5, c=2, m<500 ufc/g, M<5.000 ufc/g. Resultados satisfactorios máximo 2 ejemplares >500<5000 ufc/g y resto de ejemplares <500 ufc/g.

n = número de unidades de la muestra.

m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m.

c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Según directiva 2007/68/CE)



Leche o derivados (incluida la lactosa)



Huevos y productos a base de huevo



Soja y productos a base de soja



Cereales que contengan gluten y productos derivados



Pescados y productos a base de pescado



Crustáceos y productos a base de crustáceo



Frutos de cáscara y productos derivados (excepto cacahuets)



Cacahuets y productos a base de cacahuets



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10mg/L



Apio y productos derivados



Mostaza y productos derivados



Altramuces y productos a base de altramuces



Moluscos y productos a base de moluscos

Disponibilidad de producirlo Halal. • Disponibilidad de producirlo Halal.



NOTAS:

NOTAS:



COME 5
CON LOS SENTIDOS
★★★★★



ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR
902 303 031



PRECOCINADOS SIMON'S S.L.

P.I. Hacienda Dolores,
Calle 6, Nº 19
41.500 Alcalá de Guadaira
(Sevilla) · España
Tél.: +34 955 630 223
comercial@simonsfood.net

www.simonsfood.net



Distribuido por: