

Proteína vegetal texturizada (PVT)

Ficha técnica

Fecha de revisión: F 23-11-2023

Fecha de validación: 23-11-2023

Versión 00



Descripción	Texturizado de proteína (PVT) . Dados (bites), trozos homogéneos deshidratados. Requiere reconstrucción		
Origen	UE (Dk)		
Certificado Eco	SI		
Ingredientes	Proteína de guisante *, proteína de faba * y sal (*) Procedente de cultivo ecológico.		
Modo de uso	Por ración (30-50g), (1) Rehidrata la (PVT) agregando 2 tazas (50 g) de Texturizado tiras en 1 taza de agua caliente (200 ml) 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 Para obtener tiras veganas de buey mezcla: 5% de jugo de raíz de remolacha, 5% de salsa de soja y 3% de vinagre.		
Declaraciones	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.		
Destino	Preparado, plato proteico listo para cocinar, destinado a público en general, deportistas, personas adultas o que requieran dieta rica en proteínas		
Conservación	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.		
Vida útil	Mínimo un año (12 meses) desde la fecha de envasado.		
Información adicional	Apto para dietas vegetarianas y veganas, sin gluten, sin azúcares añadidos, no GMO, no irradiado		
Presentación:	1kg, 5kg, 25kg, 100kg; +300kg Marc	a:	Granel/Horeca



Proteína vegetal texturizada (PVT)

Fecha de validación:

Ficha técnica

Versión 00

Fecha de revisión: 23-11-2023

23-11-2023

Presentación: Pack de polietileno: 400g

Marca: Energy Feelings

Parámetros organolépticos:

Apariencia	Trocitos de texturizado (PVT). Dados (bites), deshidratados. Requiere reconstrucción.	
Color	Amarillo claro cremoso, pueden aparecer pequeñas fracciones con un color más oscuro	
Sabor	Neutro, suave a guisantes	
Aroma	Neutro, ligero olor a guisante	

Parámetros microbiológicos:

Parámetro	Tolerancia	Unidad
Recuento total aerobios	≤ 1.000.000	cfu/g
E. coli	Ausencia 1g	cfu/g
Enterobacterias	≤ 1000	cfu/g
Mohos y levaduras	≤ 10.000	cfu/g

Este producto se ajusta de acuerdo a la legislación UE (Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) 2023/915, Reglamento (CE) 2018/848, Reglamento (CE) 396/2005, Reglamento (UE) No 1169/2011 y posteriores disposiciones y modificaciones.



Proteína vegetal texturizada (PVT)

Ficha técnica

Versión 00

Fecha de revisión: 23-11-2023

Fecha de validación: 23-11-2023

Información Nutricional:

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



Proteína vegetal texturizada (PVT)

Ficha técnica

Fecha de revisión: 23-11-2023

Fecha de validación: 23-11-2023

Versión 00

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