	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN:
	ELABORADOS CRUDOS FRESCOS O CONGELADOS	JUNIO 19

NOMBRE DE PRODUCTO	CODIGO PRODUCTO
Preparado para Burger Meat PREPARADO PICADA MIXTA	51102

DESCRIPCION DE PRODUCTO
Preparado de carne elaborado a partir de carne fresca de cerdo y de ternera picada, envasada en bandeja termosellada.


INGREDIENTES
Carne de cerdo (50%), carne de ternera (40%), agua, fibra vegetal, proteína de vacuno, dextrosa, fécula de patata, sacarosa, conservador E-221 (sulfito), antioxidantes (E-301 y E-331) y colorante (E-120).

ALERGENOS	TRACTAMIENTOS TECNOLÓGICOS
Contiene sulfito. Puede contener trazas de soja.	Picado, amasado, envasado y refrigerado o congelado.

FORMATO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO COMERCIALIZADO	
ENVASADO: Envasado en bandeja de plástico termosellada.	PESO CAJA: Según especificaciones del cliente
PESO UNIDAD: Bandeja 1,5 kg según cliente.	TIPO PALET: Según especificaciones del cliente
UNIDAD DE SUMINISTRO: Bandeja termosellada.	CAJAS/PISO: Según especificaciones del cliente
UNIDADES/CAJA: Según especificaciones del cliente	PISOS PALET: Según especificaciones del cliente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS																																								
<table border="0"> <tr> <td>Valor energético (Kj/Kcal)</td> <td style="text-align: right;">939/226</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g):</td> <td style="text-align: right;">17</td> </tr> <tr> <td>De las cuales, ácidos grasos saturados (g):</td> <td style="text-align: right;">7,3</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g):</td> <td style="text-align: right;">1,0</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares (g):</td> <td style="text-align: right;"><0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g):</td> <td style="text-align: right;">17</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria (g):</td> <td style="text-align: right;"><0,5</td> </tr> <tr> <td>Sal (g):</td> <td style="text-align: right;">0,40</td> </tr> </table>	Valor energético (Kj/Kcal)	939/226	Grasas (g):	17	De las cuales, ácidos grasos saturados (g):	7,3	Hidratos de carbono (g):	1,0	De los cuales azúcares (g):	<0,5	Proteínas (g):	17	Fibra alimentaria (g):	<0,5	Sal (g):	0,40	<p>Preparado cármico elaborado fresco: Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Aerobios totales a 30°C</td> <td>5</td> <td>5*10⁵ufc/g</td> <td>5*10⁸ ufc/g</td> <td>2</td> <td>ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Investigación Salmonella spp</td> <td>5</td> <td colspan="2">Ausencia 10g</td> <td></td> <td>EN/ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Recuento Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>5*10²ufc/g</td> <td>5*10³ ufc/g</td> <td>2</td> <td>ISO 16649-1 o 2</td> </tr> </tbody> </table>	MICROORGANISMO	n	m	M	c	Método	Recuento Aerobios totales a 30°C	5	5*10 ⁵ ufc/g	5*10 ⁸ ufc/g	2	ISO 4833	Investigación Salmonella spp	5	Ausencia 10g			EN/ISO 6579	Recuento Escherichia coli	5	5*10 ² ufc/g	5*10 ³ ufc/g	2	ISO 16649-1 o 2
Valor energético (Kj/Kcal)	939/226																																								
Grasas (g):	17																																								
De las cuales, ácidos grasos saturados (g):	7,3																																								
Hidratos de carbono (g):	1,0																																								
De los cuales azúcares (g):	<0,5																																								
Proteínas (g):	17																																								
Fibra alimentaria (g):	<0,5																																								
Sal (g):	0,40																																								
MICROORGANISMO	n	m	M	c	Método																																				
Recuento Aerobios totales a 30°C	5	5*10 ⁵ ufc/g	5*10 ⁸ ufc/g	2	ISO 4833																																				
Investigación Salmonella spp	5	Ausencia 10g			EN/ISO 6579																																				
Recuento Escherichia coli	5	5*10 ² ufc/g	5*10 ³ ufc/g	2	ISO 16649-1 o 2																																				

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Producto refrigerado: conservar entre 0 y 4 °C Producto congelado: conservar a ≤ -18°C	Color rojo brillante, textura y olor propios de la carne fresca. Aspecto uniforme, granulado bien definido y sin exceso de grasa. Ausencia de restos de huesos o tendones.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	DESTINO Y USO ESPERADO
En fresco : 7 días a partir de la fecha de envasado. En congelado: 270 días a partir de la fecha de envasado.	Destinado a la población en general. Preparaciones culinarias con tratamiento térmico > 70°C.

SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO (etiquetaje)	
	Los productos saldrán etiquetados según la normativa vigente de etiquetaje obligatorio para productos alimentarios y de información al consumidor. La identificación del producto se hace mediante la información relativa al número de lote que consta a la etiqueta. El número de lote se origina de: 4 ceros y 4 dígitos mas de los cuales, tres hacen referencia al día del año Juliano, y el último dígito, al año en curso. Ej.: 0029 día 2 del año 2019.

NORMATIVA GENERAL DE REFERENCIA
Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios. Reglamento (CE) 853/2004 por el cual se establecen las normas de higiene específicas para los productos de origen animal. Reglamento (UE) 1169/2011, Reglamento (UE) 1129/2011, RD 2001/1995, RD 191/2011, RD 140/2003.