
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN:																																								
	ELABORADOS CRUDOS CONGELADOS	OCTUBRE 17																																								
NOMBRE DE PRODUCTO		CODIGO PRODUCTO																																								
Preparado para Burger Meat AMERICAN BURGER		521489																																								
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO																																										
Preparado de carne elaborado a partir de carne fresca y magra de ternera, amasada juntamente con especias y aditivos, picada, formateada y envasada según especificaciones del cliente.																																										
INGREDIENTES																																										
Carne de bovino (92%), sal, especias, sacarosa, fécula de patata, conservador E-221 (sulfito), antioxidantes (E-300 y E-331) y colorante (E-120).																																										
ALERGENOS		TRACTAMIENTOS TECNOLÓGICOS																																								
Contiene sulfitos. Puede contener trazas de soja.		Picado, amasado, formateado, envasado y congelado.																																								
FORMATO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO COMERCIALIZADO																																										
ENVASADO: Congelado en IQF y envasado con caja de cartón protegida por dentro con bolsa plástico apto para uso alimentario.																																										
PESO UNIDAD: 150 / 180 g UNIDAD SUMINISTRO: Hamburguesa 150 / 180 g UNIDADES/CAJA: 20 / 16 unidades.	PESO CAJA: Aprox 3 kg / según pedido. TIPO PALET: según especificaciones del cliente CAJAS/PISO: 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;">766/184</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g):</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>De las cuales, ácidos grasos saturados (g):</td> <td style="text-align: right;">5,8</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g):</td> <td style="text-align: right;">1,7</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;">1,5</td> </tr> </table>		Valor energético (Kj/Kcal)	766/184	Grasas (g):	12	De las cuales, ácidos grasos saturados (g):	5,8	Hidratos de carbono (g):	1,7	De los cuales azúcares (g):	0,5	Proteínas (g):	17	Fibra alimentaria (g):	0,5	Sal (g):	1,5	<p>Elaborats crus: Reglament CE 1441/2007 Comisión de 5 Diciembre 2007</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISME</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>Metode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recompte Aerobis totals a 30°C</td> <td>5</td> <td>5*10⁵ ufc/g</td> <td>5*10⁶ ufc/g</td> <td>2</td> <td>ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Detecció de Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td colspan="2">Absència 10 g</td> <td></td> <td>EN/ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Recompte Escherichia Celi</td> <td>5</td> <td>5*10² ufc/g</td> <td>5*10³ ufc/g</td> <td>2</td> <td>ISO 16649-1o 2</td> </tr> </tbody> </table>	MICROORGANISME	n	m	M	c	Metode	Recompte Aerobis totals a 30°C	5	5*10 ⁵ ufc/g	5*10 ⁶ ufc/g	2	ISO 4833	Detecció de Salmonella spp.	5	Absència 10 g			EN/ISO 6579	Recompte Escherichia Celi	5	5*10 ² ufc/g	5*10 ³ ufc/g	2	ISO 16649-1o 2
Valor energético (Kj/Kcal)	766/184																																									
Grasas (g):	12																																									
De las cuales, ácidos grasos saturados (g):	5,8																																									
Hidratos de carbono (g):	1,7																																									
De los cuales azúcares (g):	0,5																																									
Proteínas (g):	17																																									
Fibra alimentaria (g):	0,5																																									
Sal (g):	1,5																																									
MICROORGANISME	n	m	M	c	Metode																																					
Recompte Aerobis totals a 30°C	5	5*10 ⁵ ufc/g	5*10 ⁶ ufc/g	2	ISO 4833																																					
Detecció de Salmonella spp.	5	Absència 10 g			EN/ISO 6579																																					
Recompte Escherichia Celi	5	5*10 ² ufc/g	5*10 ³ ufc/g	2	ISO 16649-1o 2																																					
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS																																								
Producto congelado: conservar a ≤ -18°C		Color rojo brillante, textura y olor propios de la carne fresca de ternera. Uniformidad tanto de tamaño, de forma (ovalada) como de color. Sin exceso de grasa.																																								
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO		DESTINO Y USO ESPERADO																																								
En congelado: 270 días a partir de la fecha de envasado.		Destinado a la población en general. Preparaciones culinarias con tratamiento térmico > 70°C.																																								
FOTO DEL PRODUCTO		SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO (etiquetaje)																																								
		<p>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.: 0027 día 2 del año 2017.</p>																																								
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.