

DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO	CODIGO ARTÍCULO
BURGER MEAT AMERICAN BURGER	52401010

INGREDIENTES
Carne de vacuno (83%), agua, grasa de vacuno (5%), fibra vegetal, sal, cebolla, proteína de vacuno, correctores de acidez (E-262, E-331), y extractos de especias.

COMPOSICIÓN y DESCRIPCIÓN.	ALÉRGENOS.	OGM.
No procede.	Puede contener trazas de sulfitos y soja .	No contiene organismos genéticamente modificados.

PRODUCTO y TIPO DE ENVASADO.
Preparado de carne servido en caja de cartón, protegida internamente por plástico apto para uso alimentario.

CONDICIONES DEL GÉNERO COMERCIALIZADO.	
<u>Presentación y detalles de comercialización.</u>	
Peso de la unidad: 200g. Unidades por caja: 16 unidades. Peso de caja: 3,200 kg. Medidas de caja: según necesidades del cliente.	Unidad de suministro: según necesidades de cliente. Encajado: según necesidades de cliente. Paletización: según necesidades de cliente.
<u>Características organolépticas y físicas.</u>	
Aspecto, color, aroma y textura propios de la carne del producto. Ausencia de tejidos impropios de la carne: hematomas, abscesos y otros tejidos anómalos. Sin cartílagos, huesos o elementos extraños en el producto.	
<u>Información nutricional para 100g:</u>	
Valor energético: 766kJ/184kcal Grasas: 12g De las cuales, saturadas: 5,8g Proteínas: 17g	Hidratos de carbono: 1,7g De los cuales, azúcares: 0,5g Sal: 1,5g Fibra alimentaria: -
<u>Características microbiológicas (de acuerdo con recomendaciones vigentes).</u>	<u>Características químicas.</u>
<i>Salmonella</i> spp: no detección / 10g. <i>L. monocytogenes</i> : <100 u.f.c/g. <i>E. Coli</i> : <500 u.f.c/g.	pH entre 5,3 y 6,3. Actividad de agua entre 0,93 y 0,98. Residuos de sustancias medicamentosas conformes a la normativa vigente. Residuos de contaminantes químicos (metales pesados, dioxinas, pesticidas, PCB'S) conformes a la normativa vigente.
<u>Condiciones de conservación.</u>	<u>Caducidad.</u>
Producto congelado. Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado.	270 días a partir de la fecha de congelación, manteniendo las condiciones de conservación especificadas.
<u>Uso esperado y población destino.</u>	<u>Envasado y etiquetado.</u>
El producto debe ser completamente cocinado (tratamiento térmico con parte interna a >70°C) antes de su consumo. Producto destinado a la población general.	Todos los productos son etiquetados según normativa vigente de etiquetado de productos alimentarios. El lote está formado por 8 dígitos numéricos que identifican la secuencia y el día de fabricación. El material de envasado es apto para el contacto con los alimentos y dispone de conformidades de migración aceptable.
<u>Normativa de referencia.</u>	
Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios. Reglamento (CE) 853/2004 relativo a las normas higiénicas específicas para productos de origen animal. Reglamento (CE) 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes químicos. Reglamento (UE) 37/2010 sobre sustancias farmacológicas activas y límites máximos de residuos en productos de origen animal. Real Decreto 1334/1999 y Reglamento 1169/2011 relativos al etiquetado. Reglamento 2073/2004 relativo a los criterios microbiológicos. Reglamentos 1935/2004 y 10/2011 sobre materiales en contacto con los alimentos.	
<u>Documentación de acompañamiento del producto.</u>	
Albarán impreso con sello oval de Registro Sanitario, identificación del proveedor, relación de mercancías suministradas con peso y número de lote.	