

*Producto ultracongelado***Identificación del producto****Nº ficha:****Código del producto:** 000808**Denominación:** Hamburguesa de entrecot congelada**Marca:** Celevant S.L.**Registro sanitario:** ES 10.026095/V**Características del producto****Peso:** 180 gramos.**Ingredientes:** carne picada de entrecot de ternera y ajo (99.1%) y sal.**Vida útil del producto:** 2 años desde la fecha de producción.**Temperatura de conservación:** ≤-18°C.**Porcentaje de grasa:** 14% (aprox.)**Formato producto****Peso caja:** 2,88 Kg.**Material de envasado:** PET y PEBD**Material de embalaje:** caja de cartón. Pequeña: 30 x 20,5 x 14 cm.**Nº de piezas por caja:** 16.**Etiquetaje:** en cada caja y preimpresión acompañada de lote y fechas en cada unidad.**Lote:** por cada día de producción (año + día juliano + 5 dígitos únicos).**Paletización del producto****Nº cajas/capa:** Caja pequeña: 16.**Nº capas/palet:** Caja pequeña: 12.**Nº cajas/palet:** Caja pequeña: 192.**Modo de empleo**

Consejos de preparación:

- ✓ Sin descongelación previa, cocinar a fuego medio 15 minutos girándolas cada 4 minutos y aumentar a fuego fuerte durante 2 minutos por cada lado para finalizar el cocinado.
- ✓ Con descongelación previa de 3 horas en refrigeración. Cocinar a fuego medio 8 minutos aproximadamente, girándola cada 2 minutos y aumentar la potencia del fuego durante 1 minuto por cada lado para acabar de sellar y dorar la hamburguesa.

No congelar tras su descongelación. Cocinar completamente antes de su consumo.

Valores nutricionales

Información sobre alérgenos

Información nutricional por 100 gramos de producto		INGREDIENTE	PRESENTE EN PRODUCTO	POSIBILIDAD DE TRAZAS
Valor energético	1018 Kj/ 245Kcal	Cereales y derivados con gluten	No	No
Grasas	19 g	Cacahuets y derivados	No	No
De las cuales saturadas	9,1 g	Pescados y derivados	No	No
Hidratos de carbono	0,7 g	Sulfitos (SO ₂)	No	No
De los cuales azúcares	<0,5 g	Sésamo (semillas) y derivados	No	No
Proteínas	17,8 g	Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Sal	0.17 g	Moluscos y productos a base de moluscos	No	No
Determinaciones	Valores Referencia *	Mostaza (semillas) y derivados	No	No
		Crustáceos y derivados	No	No
Aerobios a 30 °C	m 5x10 ⁵ ufc/g M 5x10 ⁶ ufc/g	Huevos y derivados	No	No
Salmonella spp.	Ausencia/10g	Frutos secos y derivados	No	No
Escherichia coli	<500 u.f.c/g	Leche y derivados	No	No
*según Reglamento CE 2073/2005		Soja y derivados	No	No
		Apio y derivados	No	No

OGM (Organismo modificados genéticamente)

Este producto y ninguno que se está elaborando en Celevant contiene organismos modificados genéticamente.

Condiciones de transporte

Medios de transporte	<ul style="list-style-type: none"> - Transporte en vehículos frigoríficos adecuados que garantizan la recepción de los productos a la temperatura exigida legalmente. - El sistema de refrigeración del vehículo estará conectado a lo largo de todo el trayecto además de durante las operaciones de carga/descarga. - Higiene visual del interior del vehículo satisfactoria. Ausencia de suciedad y olores extraños. Ausencia de desconchados. - El conductor deberá tener un comportamiento higiénico durante todo el transporte y fundamentalmente durante la carga y descarga.
Estiba	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de soportes autorizados y en correcto estado higiénico. - Colocación de la carga de manera que no contacten entre sí, ni con el suelo ni con las paredes del vehículo y además apilada de forma estable para que no se produzca una caída durante el trayecto. - Colocación de forma que se facilite el correcto estado higiénico del producto y la correcta conservación de la temperatura, permitiendo la adecuada circulación del aire dentro del vehículo.

Legislación aplicable

Producto conforme a la legislación vigente: Reglamento (CE) nº 1169/ 2011 de etiquetado, Reglamento (CE) nº 1760/2000, Real Decreto nº 474/2014 Derivados cárnicos y Real Decreto nº 75/2009 del etiquetado en carne de vacuno, CENAN 1982 para la producción y puesta en el mercado de carnes refrigeradas, Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Elaborado por: Inma Garcia Dpto. Calidad	Revisado por: Juan Ponte Dpto. Produccion	Aprobado por: Eduard Morancho Dpto. Gerencia
---	--	---