



"FICHA TÉCNICA"

-Fecha:
19/07/2023-

Pág.:1/3

{ Mini Hamburguesa mixta (*Burger meat*) }

Rev: 01

[FT47]

DATOS PROVEEDOR

Nombre	Industrias Carnicas Sanjose S.L.
Domicilio Social	Avda. Elche 21
Registro Sanitario	ES 10.05737 / A CE
Teléfono	96 552 54 10
e-mail	carnicassanjose@carnicassanjose.com calidad@carnicassanjose.com

DATOS DEL PRODUCTO

Denominación del producto	1802-Mini Hamburguesa mixta 160 ud x 25 g (<i>Burger meat</i>)
Descripción del producto	PREPARADO CÁRNICO de alto valor nutricional, elaborada con carne de cerdo y carne de vacuno, picada, fresca o ultracongelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Alimento para consumo tras cocinado.
Ingredientes	Carne de cerdo, proteína de SOJA, carne de vacuno, agua, fibra de guisante, almidón de guisante, sal, especias, aromas, antioxidantes (E-331, E-301), conservantes (E-221, E-223 SULFITOS) y colorante (E-150c).
Alérgenos alimentarios	Contiene SULFITOS <450 mg/kg Contiene SOJA
OGM	Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente según homologación de proveedores.

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Valor Energético: Kjul/100g	991,0
Valor Energético: Kcal/100g	236,0
Grasas	16,0
(de las cuales saturadas)	7,0
Hidratos de Carbono:	4,0
(de los cuales azúcares)	0,5
Proteínas	18,0
Sal	1,7

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS

* <i>E. coli</i>	<5*10 ³ ufc/g	pH=	5-6,5
* <i>Salmonella</i>	No detectado en 10 g	a _w =	0,9-0,92
*Indicadores de seguridad alimentaria		Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente	



"FICHA TÉCNICA"

-Fecha:
19/07/2023-

Pág.:2/3

{ Mini Hamburguesa mixta (*Burger meat*) }

Rev: 01

[FT47]

DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO

- Recepción de la materia prima
- Pesado de ingredientes según formulación, mezclado y amasado
- Formación del producto
- Congelación
- Envasado
- Almacenamiento y distribución

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

- Bolsa de plástico (PEBD/PEBD) apta para uso alimentario y caja de cartón.
- Congelado.

INFORMACIÓN ETIQUETA

Jet 1802 MINI HAMBURGUESA MIXTA 160 UD X 25 GR
(BURGUER MEAT)

INGREDIENTES
Carne de cerdo, proteína de SOJA, carne de vacuno, agua, fibra de guisante, almidón de guisante, sal, especias, aromas, antioxidantes (E-331, E-301), conservantes (E-221, E-223 SULFITOS) y colorante (E-120)

SIN GLUTEN - SIN LACTOSA

MODO DE EMPLEO:
Mantener a -18 °C y descongelar bajo refrigeración. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar completamente hasta (75°C) en el centro del producto, antes de su consumo.

Inf.nutricional por 100g de producto

Valor energético	991 kJ / 236 kcal
Grasas	16,0 g
de las cuales saturadas	7 g
Hidratos de carbono	4 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteína	18 g
Sel	1,7 g

Fecha de congelación :

Fecha de caducidad :

Contenido:

R23

LOTE:

Para JET EXTRAMAR SA -
Pol. Ind. Bassa-La Reva. C/ de Prnte, s/n. 46190 Tlf: 96 166 74 06

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Nº DE LOTE

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: Tª ≤ -18 °C para producto congelado.

Fecha de caducidad (Vida útil): 18 meses desde la fecha de congelación.

- Características del lote: 6 dígitos: SSDAAA
- Dígitos de la semana de fabricación (SS): de 01 a 53.
- Dígito del día de fabricación (D): de 1 (lunes) a 7 (domingo).
- Dígitos del año de fabricación (AAA), p.ej. 019 (2019)

CONDICIONES DE USO

Descongelar y cocinar al gusto:

- Descongelar previamente en refrigeración.
- Cocinar completamente el producto antes de su consumo, debe sufrir un tratamiento térmico superior a 75 °C en el centro del producto.

Producto congelado: Mantener a ≤ -18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar.

POBLACIÓN DESTINO

Todos los consumidores a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados (sulfitos y soja).



"FICHA TÉCNICA"

-Fecha:
19/07/2023-

Pág.:3/3

{ **Mini Hamburguesa mixta (Burger
meat)** }

Rev: 01

[FT47]

LEGISLACIÓN APLICABLE

- R2073/2005: Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- R1881/2006: Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos Alimenticios.
- RD474/2014: Por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- R1169/2011: Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- R852/2004: Relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- R853/2004: Por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- R178/2002: Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- R1829/2003: Sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- R10/2011: Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

APROBACIÓN DE DOCUMENTO

DENOMINACIÓN:

FT47

REVISIÓN

FECHA

MODIFICACIÓN

00

06/07/2021

Creación de documento

01

19/07/2023

Modificación etiqueta

REALIZADO POR:

Nombre: Juan Sanjosé
Fecha: 19/07/2023

APROBADO POR:

Nombre: Javier Sanjosé Alonso
Fecha: 19/07/2023