
	“FICHA TÉCNICA”	-Fecha: 22/02/2023-	Pág.:1/3
	{Picada vacuno (Burger meat)}	Rev: 02	
		[FT25]	

DATOS PROVEEDOR	
-----------------	--

Nombre	Industrias Cárnicas Sanjosé 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	Picada vacuno (Burger meat)
Descripción del producto	PREPARADO CÁRNICO de alto valor nutricional, elaborada con carne de vacuno del país, picada, fresca o ultracongelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Alimento para consumo tras cocinado.
Ingredientes	Carne de vacuno (87%), agua, fibra de guisante, almidón de guisante, fibras vegetales, antioxidantes (E-331, E-301) y conservantes (E-221, E-223 SULFITOS).
Alérgenos alimentarios	Puede contener trazas de SOJA.
OGM	Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente según homologación de proveedores.

Información nutricional. Valores medios por 100 g	
Valor Energético: Kjul/100g	790,0
Valor Energético: Kcal/100g	188,0
Grasas	12,0
(de las cuales saturadas)	5,6
Hidratos de Carbono:	1,0
(de los cuales azúcares)	0,5
Proteínas	20,0
Sal	0,3

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS
**E. coli <math><5 \cdot 10^3 \text{ ufc/g}</math> **Salmonella No detectado en 10 g **Indicadores de seguridad alimentaria	pH= 5-6,5 a _w = 0,9-0,92 <i>Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente</i>



"FICHA TÉCNICA"

-Fecha:
22/02/2023-

Pág.:2/3

{Picada vacuno (Burger meat)}

Rev: 02

[FT25]

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 70x50 (PEBD/PEBD) apta para uso alimentario y caja de cartón JET EXTRAMAR.
- Congelado.

INFORMACIÓN ETIQUETA



PICADA VACUNO

(BURGUER MEAT)

INGREDIENTES

Carne de vacuno (87%), agua, fibra de guisante, almidón de guisante, fibras vegetales, antioxidantes (E-331, E-301) y conservantes (E-221, E-223 SULFITOS). Puede contener trazas de SOJA.

Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar.

Mantener a -18 °C y descongelar bajo refrigeración

Cocinar completamente hasta (75°C) en el centro del producto, antes de su consumo

Inf.nutricional por 100g de producto

Valor energético	_____ 188 kcal / 790 kj
Grasas	_____ 12,0 g
de las cuales saturadas	_____ 5,6 g
Hidratos de carbono	_____ 1,0 g
de los cuales azúcares	_____ 0,5 g
Proteína	_____ 20,0 g
Sal	_____ 0,3 g

SIN GLUTEN - SIN LACTOSA

R21
Fabricado por:

Nº Lote:
<Vacio>

Fecha de congelación :

<Vacio>

Fecha de caducidad :

<Vacio>

Contenido:

<Vacio>



Para JET EXTRAMAR S.A - Pol. Ind. Bassa-La Reva. C/ de Pnte, 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. 023 (2023)

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:
22/02/2023-

Pág.:3/3

{Picada vacuno (*Burguer meat*)}

Rev: 02

[FT25]


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:

FT25

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	04/12/2019	Creación de documento
01	24/05/2021	Actualización formato y criterios físico-químicos
02	22/02/2023	Revisión y actualización
REALIZADO POR: Nombre: Laura Bautista		APROBADO POR:  Nombre: Javier San José Alonso