

	“FICHA TÉCNICA”	-Fecha: 27/07/2022-	Pág.:1/3
	Albóndiga cerdo vacuno casera (Burger meat)	Rev: 00	
		[FT73]	

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

Nombre	Industrias Cárnicas San José S.L.	Fotografía del producto
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	Albóndiga cerdo vacuno casera (40 gr) (Burger meat)	PACVE120
Descripción del producto	PREPARADO CÁRNICO de alto valor nutricional, elaborado con carne de cerdo del país y carne de vacuno, picada, adobada, fresca o ultracongelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Alimento para consumo tras cocinado.	
Ingredientes	Carne de cerdo (60%), carne de vacuno (20%), texturizado de proteína de SOJA , agua, fibra de guisante, almidón de guisante, extrusado de maíz, sal, fibras vegetales, fécula de patata, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservadores (E-221, E-223 SULFITOS) y colorante (E-120).	
Alérgenos alimentarios	Contiene trazas de SOJA y SULFITOS .	
OGM	Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente según homologación de proveedores.	

Información nutricional. Valores medios por 100 g	
Valor Energético: Kjul/100g	1005
Valor Energético: Kcal/100g	240
Grasas	18
(de las cuales saturadas)	6,5
Hidratos de Carbono:	5
(de los cuales azúcares)	0,5
Proteínas	18
Sal	1,6

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= $6 \pm 0,5$ a _w = $0,9 \pm 0,25$ <i>Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente</i>

DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO

Albóndiga cerdo vacuno casera
(Burger meat)

Rev: 00

[FT73]

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

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

- Caja de plástico (PET) apta para uso alimentario, o en bolsa de plástico (PEBD//PEBD) apta para uso alimentario y caja de cartón.
- Presentación en bandeja termosellada o encajado.
- Congelado.

INFORMACIÓN ETIQUETA**ALBÓNDIGA CERDO VACUNO CASERA 40 GR**

(BURGUER MEAT)

INGREDIENTES

Carne de cerdo (60%), carne de vacuno (20%), texturizado de proteína de SOJA, agua, sal, fibra de guisante, almidón de guisante, texturizado de maíz, sal, fibras vegetales, fécula de patata, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservadores (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	_____1057 kJ /254 kcal
Grasas	_____18,0 g
de las cuales saturadas	_____6,5 g
Hidratos de carbono	_____5,0 g
de los cuales azúcares	_____0,5 g
Proteína	_____18,0 g
Sal	_____1,6 g

Fecha de congelación :

<Vacío>

Fecha de caducidad :

<Vacío>

Contenido:

<Vacío>

R21

LOTE:

<Vacío>

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



	“FICHA TÉCNICA”	-Fecha: 27/07/2022-	Pág.:3/3
	Albóndiga cerdo vacuno casera (Burger meat)	Rev: 00	
		[FT73]	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Nº DE LOTE
Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: Tª ≤ -18 °C para producto congelado.	<ul style="list-style-type: none"> - 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)
Fecha de caducidad (Vida útil): 18 meses desde la fecha de congelación.	

CONDICIONES DE USO

Para preparado congelado: 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).

LEGISLACIÓN APLICABLE

- R2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- R1881/2006, sobre 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 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		
REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	27/07/2022	Creación de documento
REALIZADO POR: Nombre: Laura Bautista		APROBADO POR:  Nombre: Javier San José Alonso