

| DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO   | CODIGO ARTÍCULO |
|---------------------------|-----------------|
| SMASH BURGER CÀRNIA 80X20 | 52420239        |

| INGREDIENTES  |
|---|
| Carne de vacuno (94%), agua, fibra vegetal, sal, harina de arroz, almidones, maltodextrina, dextrosa, antioxidantes (E-301 y E-331), conservante E-221 (sulfito sódico), colorante E-120, especias. |

| COMPOSICIÓN y DESCRIPCIÓN. | ALÉRGENOS.  | OGM.  |
|----------------------------|---|---|
| No procede.                | Contiene <b>sulfitos</b> . Puede contener trazas de <b>soja</b> . | No contiene organismos genéticamente modificados. |

| PRODUCTO y TIPO DE ENVASADO.   |
|--|
| Preparado de carne servido en bandeja de plástico termosellado con atmósfera protectora. |

#### CONDICIONES DEL GÉNERO COMERCIALIZADO.

| <u>Presentación y detalles de comercialización.</u>                                  |   |
|--|---|
| Peso de bandeja: según pedido.<br>Medidas de bandeja: según necesidades del cliente. | Unidad de suministro: según necesidades de cliente.<br>Encajado: según necesidades de cliente.<br>Paletización: según necesidades de cliente. |

| <u>Características organolépticas y físicas.</u>   |
|--|
| Aspecto, color, aroma y textura propios de la carne del producto.<br>Ausencia de tejidos impropios de la carne: hematomas, abscesos y otros tejidos anómalos.<br>Sin cartílagos, huesos o elementos extraños en el producto. |

| <u>Información nutricional para 100g:</u> |                               |
|---|-------------------------------|
| Valor energético: 876kJ/184kcal           | Hidratos de carbono: 1,7g     |
| Grasas: 10g                               | De los cuales, azúcares: 0,5g |
| De las cuales, saturadas: 5,8g            | Sal: 1,5g                     |
| Proteínas: 18g                            | Fibra alimentaria: -          |

| <u>Características microbiológicas (de acuerdo con recomendaciones vigentes).</u>                                       | <u>Características químicas.</u>  |
|---|---|
| <i>Salmonella</i> spp: no detección / 10g.<br><i>L. monocytogenes</i> : <100 u.f.c/g.<br><i>E. Coli</i> : <500 u.f.c/g. | pH entre 5,3 y 6,3.<br>Actividad de agua entre 0,93 y 0,98.<br>Residuos de sustancias medicamentosas conformes a la normativa vigente.<br>Residuos de contaminantes químicos (metales pesados, dioxinas, pesticidas, PCB'S) conformes a la normativa vigente. |

| <u>Condiciones de conservación.</u>    | <u>Caducidad.</u>   |
|--|---|
| Producto fresco.<br>Conservar a < 4°C. | 8 días desde la fecha de envasado, manteniendo la cadena de frío. |

| <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.<br>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.<br>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.<br>Reglamento (CE) 853/2004 relativo a las normas higiénicas específicas para productos de origen animal.<br>Reglamento (UE) 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes.<br>Reglamento (UE) 37/2010 sobre sustancias farmacológicas activas y límites máximos de residuos en productos de origen animal.<br>Reglamento 1169/2011 relativo al etiquetado.<br>Reglamento 2073/2004 relativo a los criterios microbiológicos.<br>Reglamento 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. |