

NOMBRE: ALBONDIGAS MIXTAS
CÓDIGO(S) : 002334
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Preparado de carne elaborado a partir de carne picada de vacuno y cerdo a la que se añaden aditivos (Albóndiga mixta burger meat ultracongelada)

Condiciones de almacenamiento (T°): El almacenamiento se hará en cámaras de conservación de producto congelado a temperatura inferior a -18°C.
Lote : Día Juliano
Fecha de caducidad a -18°C: 12 meses

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y ASPECTO DEL PRODUCTO



COMPOSICIÓN

Ingredientes

Carne vacuno	40%
Carne de cerdo	20%
Fibra vegetal, sal(1,5% del producto final), harina de arroz, proteína cárnica (de cerdo), dextrosa, almidón de maíz, especias, conservante (E-221 (0.46% expresado como SO2)), antioxidantes (E-301, E-331), colorante (E-120 (0.018%))	8%
Agua	32%
Proteína de soja	

10.05923/M

ETIQUETADO

En cumplimiento de RD1334/1999 "Norma general de etiquetado" y RD 142/2002 "Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes"

Denominación del producto.	ALBONDIGAS MIXTA
Ingredientes	Preparado de picada Burguer meat
Producido en	NETO: 6,50KG Congelado: 05/02/2014 11:36:37
Lote	LOTE: 0 Consumir preferentemente: 05/08/2015
Fecha fabricación	Ingredientes:Carne de vacuno 40%,Carne cerdo 20%
Peso neto	Fibra vegetal, sal, harina de arroz, proteína cárnica (de cerdo), dextrosa, especias, antioxidantes (E-301, E-331), conservante (E-221 (0.46% expresado como SO2)), colorante (E-120 (0.018%)), almidon de maíz (8%)
Fecha descongelación	Agua. Proteína de soja (32%)Porcentaje de grasa 20%
Fecha de caducidad	Exento de gluten. Puede contener trazas de leche y productos derivados (incluida la lactosa)
Contiene Sulfitos	Contiene soja y productos a base de soja y anhídrido sulfuroso y sulfitos
Puede contener trazas de apio.Sin gluten	Cocinar a temperatura interior de70°C durante2 minutos
Condiciones de conservación	Conservar a temp. de -18°C. Origen:España Una vez descongelado no recongelar Elaborado por Carpisa Calle Noruega n3 Giron: Cp 28971. Madrid

FORMATO Y DIMENSIONES DEL ENVASE Y EMBALAJE

Envase	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso neto de la caja	6500	g	+/- 50 g
Peso bruto de la caja	6850	g	+/- 50 g
Número de unidades por bolsa	variable	---	---

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso por unidad	20-25	g	+/- 1 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
<i>En cumplimiento del Reglamento 1441/2007 relativo a Criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios</i>			
E. coli	n=5, c=2		
Salmonella	m=500 M=5000 n=5, c=0	ufc/g	
	Ausencia en 10 g		---

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Color y olor	Típico de carne con aditivos		
Aspecto	Forma esférica		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores	Unidades
Proteína bruta	13.6	%
Hidratos de carbono	<1.0	g/100 g
Almidón	<0.5	g/100 g
Poliálcoholes	<0.1	g/100 g
Ac. Grasos saturados	8.05	g/100 g
Grasa bruta	16.9	g/100 g
Humedad	68.6	g/100 g
Ac. Grasos monoinsaturados	8.46	g/100 g
Ac. Grasos poliinsaturados	0.38	g/100 g
Ác. grasos trans		
Ac. grasos trans-oleicos	0.26	g/100 g
Ác. gra translinoleic+translinoléni	<0.02	g/100 g
Grasa bruta	16.9	%
Humedad	68.6	%
Sal (a partir del sodio)	1.96	g/100 g
Sodio	0.78	g/100 g
Fibra alimentaria total	<1.0	g/100 g
Energía	857	KJ/ 100g
Azúcares totales	<0.5	g/100 g
Energía	207	Kcal /100g
pH	5,75	

ALERGENOS	Presencia en producto	Presencia en planta elaboración	Posibilidad contaminación cruzada
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No	No
Apio y productos derivados (Presente en las especias que contiene el producto (<1 ppm).	No	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados (*en el supuesto de que haya contaminación cruzada en el proceso de elaboración del aditivo no podría estar por encima de 20 ppm)	No	No	No*
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (puede contener trazas)	Si	No	No
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc.) y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuete	No	No	No
Soja y productos a base de soja	SI	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado en SO ₂ (El cotenido máximo aproximado en dióxido de azufres es <0,6%)	SI	No	No

OTRAS OBSERVACIONES
Cocinar a Tª interna de 70º C durante al menos 2 minutos