

**NOMBRE:** BURGER MEAT POLLO FORMATO ALBÓNDIGA  
**CÓDIGO(S) :** 002003  
**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** BURGER MEAT POLLO

**Condiciones de almacenamiento (Tª):** 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:** 18 meses

**PRESENTACIÓN COMERCIAL Y ASPECTO DEL PRODUCTO**



**COMPOSICIÓN**

**Ingredientes**

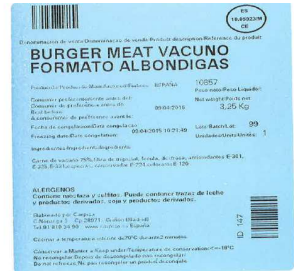
Carne pollo	60%
Grasa de vacuno	10%
Agua	30%
Proteína de soja, cereales/vegetales (Fibra vegetal y harina de arroz) (4%), sal(2%), dextrosa,almidón de maíz, especias y aromas, conservador(E-221) antioxidantes (E-301, E-331 III),colorante(E-120)	

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.  
 Ingredientes  
 Lote  
 Peso neto  
 Fecha de congelación  
 Fecha de caducidad  
 Exento de gluten  
 Contiene apio y productos derivados, soja y product a base de soja y anhídrido sulfuroso y sulfitos  
 Condiciones de conservación  
 Origen



**FORMATO Y DIMENSIONES DEL ENVASE Y EMBALAJE**

Envase	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso neto de la caja	3,25X2	Kg	+/- 100 g
Peso bruto de la caja	6,9	Kg	+/- 100 g
Número de unidades por bolsa	variable	---	---
sep-15	Edición: Dpto. Calidad		Página 1

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

FISICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso por unidad	20-25	g	+/- 1 g
Materias extrañas (huesos, cartílado, metales, etc)	Ausencia		

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	ufc/g	
	n=5, c=0		
	Ausencia en 10 g		---

INFORMACION NUTRICIONAL	Valores x 100 g
Parámetro	
Proteínas	11,52%
Grasas	17,10%
Saturadas	5,56%
Sal (como sodio)	0,7
Hidratos de carbono asimilables	<0,1
Azúcares totales	0,95
Valor Energético (kcal)	211
Valor Energético (Kj)	872

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

ALERGENOS	Presencia en producto	Presencia en planta elaboración	Posibilidad contaminación cruzada
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No	No
Moluscos y productos derivados de los moluscos	No	No	No
Altramuces y derivados	No	No	No
Apio y productos derivados.	SI	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	No	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	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 <sub>2</sub> (El cotenido máximo aproximado en dióxido de azufres es <0,6%)	SI	No	No

**OTRAS OBSERVACIONES**

sep-15	Edición: Dpto. Calidad	Página 1
--------	------------------------	----------