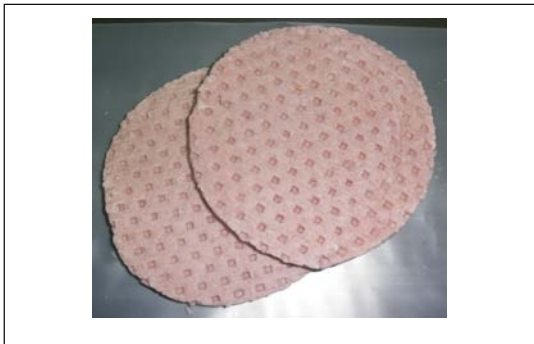


NOMBRE: HAMBURGUESA CBMM 80/85 B
CÓDIGO(S) : 002330
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: HAMBURGUESA BURGER MEAT MIXTA ULTRACONGELADA

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 Y ASPECTO DEL PRODUCTO



COMPOSICIÓN

Ingredientes	Porcentaje
Carne vacuno	40%
Carne de cerdo	20%
Fibra vegetal, sal, harina de arroz, proteína cárnica (de cerdo), dextrosa, almidón de maíz, especias, conservante (E-221 (0.46% expresado como SO ₂)), 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.

Producido en

Código

Nº Referencia

Unidades

Lote

Fecha fabricación

Hora fabricación

Peso neto

Ingredientes

Fecha de caducidad

Contiene Sulfitos

Puede contener trazas de gluten y apio

Condiciones de conservación

FORMATO Y DIMENSIONES DEL ENVASE Y EMBALAJE

Envase	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso neto de la caja	6800	g	+/- 50 g
Peso bruto de la caja	7150	g	+/- 50 g
Número de unidades por caja	85	---	---

feb-14

Edición: Dpto. Calidad

Página 1



FICHA TÉCNICA

Ref.: FT 26-41
Revisión: 1

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso por unidad	80	g	+/- 1 g
Largo	11	cm	+/- 0,5 cm
Ancho	11	cm	+/- 0,5 cm
Espesor	9	mm	+/- 0,5 mm
Materias extrañas (huesos, cartílado, metales, etc)	Ausencia		---

QUIMICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Grasa	<20	%	---
Relación colágeno/proteína	<15	---	---

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 m=500 M=5000	ufc/g	
Salmonella	n=5, c=0 Ausencia en 10 g		---

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color y olor	Típico de carne con aditivos
Aspecto	Forma redondeada, lisa, con perforaciones uniformes y regulares

ALERGENOS	Presencia en producto	Presencia en planta elaboración (excluye ingredientes usados)	Posibilidad contaminación cruzada
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No	No
Apio y productos derivados (<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 las 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
Cacahuets 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	SI	No	No

OTRAS CARACTERÍSTICAS	
Organismos genéticamente modificados (OGM)	Ausencia
¿Producto apto para cliente HALAL?	NO
¿Producto apto para cliente Kosher?	NO
Irradiación	Ausencia

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

feb-14

Edición: Dpto. Calidad

Página 2