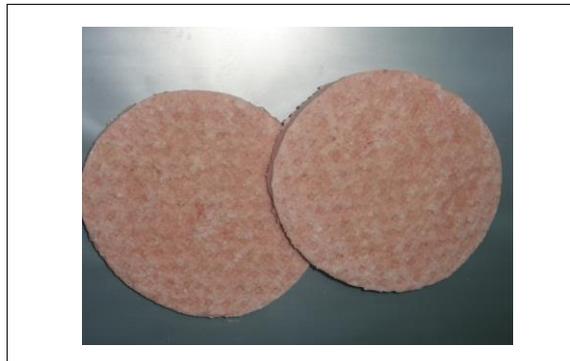


NOMBRE:	HAMBURGUESA CBMP 80/85
CÓDIGO(S) :	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	HAMBURGUESA BURGER MEAT DE POLLO ULTRACONGELADA

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: 12 meses

PRESENTACIÓN Y ASPECTO DEL PRODUCTO



COMPOSICIÓN

Ingredientes	Porcentaje
Carne de pollo	70%
Agua	30%
Aditivos: cereales (fibra vegetal y harina de arroz), sal, proteína animal, proteína de soja, dextrosa, almidón de maíz, especias, potenciador del sabor (E-621), conservador (E-221), antioxidantes (E-301 y E-331 iii), colorante (E120).	

Nº REGISTRO SANITARIO

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	---	---

ene-13	Edición: Dpto. Calidad	Página 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, cartílago, 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>			
Aerobios mesófilos	n=5, c=2 m=500.000 M=5.000.00	ufc/g	---
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 de pollo con aditivos
Aspecto	Forma redondeada, lisa, con perforaciones uniformes y regulares

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	No	No	SI
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 no podría estar por encima de las 20 ppm)	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	SI	---
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	SI	---

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	