


	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	<p>Ref.: FT 24-27 Revisión: 8</p>														
<p>NOMBRE: BURGER GOURMET 100% VACUNO EXTRA 180 g</p> <p>CÓDIGO(S) : 002427</p> <p>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Carne picada moldeada y ultracongelada</p>																
<p>Condiciones de almacenamiento (T°): El almacenamiento se hará en cámaras de conservación de producto congelado a temperatura inferior a -18°C.</p>	<p>Lote : Año+Día Juliano</p> <p>Fecha de caducidad a -18°C: 12 meses</p>															
<p>PRESENTACIÓN Y ASPECTO DEL PRODUCTO</p>																
																
<p>COMPOSICIÓN</p>																
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Ingredientes</th> <th style="text-align: right;">Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne vacuno</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </tbody> </table>	Ingredientes	Porcentaje	Carne vacuno	100%												
Ingredientes	Porcentaje															
Carne vacuno	100%															
<p>Nº REGISTRO SANITARIO</p>																
<p>10.05923/M</p>																
<p>ETIQUETADO</p>																
<p><i>En cumplimiento de Reglamento 1169/2011 en relación con los requisitos generales de etiquetado</i></p>																
<p>Denominación del producto.</p> <p>Nacido</p> <p>Engorde</p> <p>Sacrificado</p> <p>Producido</p> <p>Peso neto</p> <p>Unidades</p> <p>Condiciones de conservación</p> <p>Fecha de consumo preferente</p> <p>Fecha de fabricación</p> <p>Ingredientes</p>																
<p>FORMATO Y DIMENSIONES DEL ENVASE Y EMBALAJE</p>																
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Envase</th> <th>Valores</th> <th>Unidades</th> <th>Tolerancia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso neto de la caja</td> <td>6,12</td> <td>Kg</td> <td>+/- 400 g</td> </tr> <tr> <td>Peso bruto de la caja</td> <td>6,45</td> <td>Kg</td> <td>+/- 400 g</td> </tr> <tr> <td>Número de unidades por caja</td> <td>34</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	Envase	Valores	Unidades	Tolerancia	Peso neto de la caja	6,12	Kg	+/- 400 g	Peso bruto de la caja	6,45	Kg	+/- 400 g	Número de unidades por caja	34	---	---
Envase	Valores	Unidades	Tolerancia													
Peso neto de la caja	6,12	Kg	+/- 400 g													
Peso bruto de la caja	6,45	Kg	+/- 400 g													
Número de unidades por caja	34	---	---													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Materiales utilizados</th> <th>Dimensión</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bolsa plástico alimentario transparente</td> <td>79,5/40x55 cm</td> <td>27,28g/ud</td> </tr> <tr> <td>Caja de cartón</td> <td>385x240x126 mm</td> <td>304g</td> </tr> </tbody> </table>	Materiales utilizados	Dimensión	Peso	Bolsa plástico alimentario transparente	79,5/40x55 cm	27,28g/ud	Caja de cartón	385x240x126 mm	304g							
Materiales utilizados	Dimensión	Peso														
Bolsa plástico alimentario transparente	79,5/40x55 cm	27,28g/ud														
Caja de cartón	385x240x126 mm	304g														
<p>Paletizado</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td>Cajas por palet</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Nº cajas por fila</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Nº filas por palet</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table>	Cajas por palet	120	Nº cajas por fila	10	Nº filas por palet	12										
Cajas por palet	120															
Nº cajas por fila	10															
Nº filas por palet	12															
<p>sep-20</p>	<p>Edición: Dpto. Calidad</p>	<p>Página 1</p>														



FICHA TÉCNICA

Ref.: FT 24-27
Revisión: 8

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso por unidad	180	g	+/- 2 %
Largo	11	cm	+/- 4%
Ancho	11	cm	+/- 4%
Espesor	2	cm	+/- 4 %
Materias extrañas (huesos, cartilado, metales, etc)	Ausencia		---

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
<i>En cumplimiento del Reglamento(CE) 2073/2015 y el Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a Criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios</i>			
Aerobios mesófilos	n=5, c=2 m=500.000 M=5.000.000	ufc/g	---
E. coli	n=5, c=2 m=50 M=500	ufc/g	---
Salmonella	n=5, c=0 Ausencia en 10 g		---

INFORMACION NUTRICIONAL

Parámetro	Valores medios por 100 g
Valor energético	270 Kcal / 1009 KJ
Grasas:	19 g
de las cuales saturadas	7 g
Hidratos de carbono:	<0,1 g
Azúcares	<0,1 g
Proteínas:	18 g
sal (a partir de sodio)	0,53 g

* Estos valores son aproximados

ALERGENOS	Presencia en producto	Posibilidad contaminación cruzada
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc.) y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuete	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado en SO ₂	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 70º C durante al menos 2 minutos

sep-20

Edición: Dpto. Calidad

Página 2