





## FICHA TÉCNICA

Ref.: FT 21-95  
Revisión: 6

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso por unidad	112	g	±2%
Largo	14	cm	±4%
Ancho	14	cm	±4%
Espesor	9	mm	±8%
Materias extrañas (huesos, cartilado, metales, etc)	Ausencia		---

QUIMICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Grasa	<20	%	+1%
Relación colágeno/proteína	<15	---	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
<i>En cumplimiento del Reglamento(CE) 2073/2005 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 25 g		---

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color y olor	Típico de carne de vacuno
Aspecto	Forma redondeada, lisa, con perforaciones uniformes y regulares
Sabor	Típico de carne cocinada a la parrilla

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 <sub>2</sub>	No	No

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Valor	unidades
Valor energético	229 kcal / 950 KJ	
Grasas:	17,30 g	
-de las cuales saturadas,	9,21 g	
Hidratos de carbono:	< 0,1 g	
Azúcares	5 g	
Proteínas:	18,20 g	
Sal	0,20	

### OTRAS CARACTERÍSTICAS

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

### OTRAS OBSERVACIONES

Cocinar al menos 2 minutos con un mínimo de 70° C antes de su consumo

nov-22

Edición: Dpto. Calidad

Página 2