


	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Ref.: FT 14-44 Revisión: 0												
<b>NOMBRE:</b> HAMBURGUESA COCINADA 90g VEGGIE <b>CÓDIGO(S) :</b> 1444 <b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b> BURGER VEGETAL														
<b>Condiciones de almacenamiento (Tª):</b> El almacenamiento se hará en cámaras de conservación de producto congelado a temperatura inferior a -18°C.	<b>Lote :</b> Año+Día Juliano <b>Fecha de caducidad a -18°C:</b> 12 meses													
<b>PRESENTACIÓN Y ASPECTO DEL PRODUCTO</b>														
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>														
<b>COMPOSICIÓN</b>														
<b>Ingredientes</b> Harinas ( <b>soja</b> desgranada, arroz y alubia) y proteína de <b>soja</b> texturizada, aceite de girasol, agua, proteína de guisante, agente gelificante (agar-agar) regulador de la acidez (E-330), espesantes (E-410, E-415), conservante (E-202), proteínas ( <b>soja</b> y arroz), tapioca, espesantes (E-461, E-425), fécula, fibra vegetal, vegetales deshidratados, aromas (aromas de humo), sal, azúcar caramelizado, vinagre en polvo, especias, concentrado vegetal y agua.	<b>Porcentaje</b>  100%													
<b>Nº REGISTRO SANITARIO</b>														
26.018692/M														
<b>ETIQUETADO</b>														
<i>En cumplimiento de el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Reglamento(CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y RD 75/2009 referente al sistema de etiquetado de carne de vacuno.</i>														
Denominación del producto. Ingredientes Lote Peso neto Fecha de congelación Fecha de caducidad Alergenos Instrucciones de cocinado Condiciones de conservación Origen														
<b>FORMATO Y DIMENSIONES DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>														
<b>Envase</b> Peso neto de la caja Peso bruto de la caja Número de unidades por caja	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valores</th> <th>Unidades</th> <th>Tolerancia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6,39</td> <td>Kg</td> <td>±100g</td> </tr> <tr> <td>6,94</td> <td>Kg</td> <td>±100g</td> </tr> <tr> <td>71</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	Valores	Unidades	Tolerancia	6,39	Kg	±100g	6,94	Kg	±100g	71	---	---	
Valores	Unidades	Tolerancia												
6,39	Kg	±100g												
6,94	Kg	±100g												
71	---	---												
<b>Materiales utilizados</b> Caja de cartón	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensión</th> <th>Peso</th> <th>Tolerancia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>394x293x121</td> <td>555gr/m<sup>2</sup></td> <td>(±5)</td> </tr> </tbody> </table>	Dimensión	Peso	Tolerancia	394x293x121	555gr/m <sup>2</sup>	(±5)							
Dimensión	Peso	Tolerancia												
394x293x121	555gr/m <sup>2</sup>	(±5)												
<b>Paletizado</b> Cajas por palet N.º cajas por fila N.º filas por palet	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Cajas por palet</td> <td>112</td> </tr> <tr> <td>N.º cajas por fila</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>N.º filas por palet</td> <td>14</td> </tr> </tbody> </table>		Cajas por palet	112	N.º cajas por fila	8	N.º filas por palet	14						
Cajas por palet	112													
N.º cajas por fila	8													
N.º filas por palet	14													
oct-22	<b>Edición:</b> Dpto. Calidad	Página 1												



# FICHA TÉCNICA

Ref.: FT 14-44  
Revisión: 0

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso por unidad	90	g	+/- 5 g
Largo	10,5	cm	+/- 1 cm
Ancho	10,5	cm	+/- 1 cm
Espesor	1,05	cm	+/- 1 cm
Materias extrañas (huesos, cartilado, metales, etc)	Ausencia		---

QUIMICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Grasa	≤ 20	%	+/- 2 %

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

En cumplimiento del Reglamento (CE) 2073/2005 y el Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a Criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios

	Valores	Unidades	Tolerancia
E. coli	n=5, c=2		
	m=500 M=5000	ufc/g	
Salmonella	n=5, c=0		
	Ausencia en 25 g		---
Listeria monocytogenes	n=5, RTO <100		
	No detectado en 25 g		

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color y olor	Típico de burger vegetal con aditivos
Aspecto	Forma redondeada y lisa

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

En cumplimiento de el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Parámetro	Valores 100 g
Valor energetico	601 kJ/ 143 kcal
Grasa	6,2 g
de las cuales saturadas	0,81 g
Hidratos de carbono	7,9 g
Azúcares totales	4 g
Proteínas	14 g
Sal	2,1 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuete	No	No
Soja y productos a base de soja	<b>SI</b>	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado en SO <sub>2</sub>	NO	No

## 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

Microondas desde congelado para alcanzar una temperatura interna de más de 70°C  
Max potencia: 2,5min

oct-22

Edición: Dpto. Calidad

Página 2