

Estado revisión	Fecha	Elaborado por	Aprobado por
00	23/11/2023	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	BURGER MEAT TXULETA MADURADA DE VACA CONGELADA (Caja 24x200g)																																																																		
CLASIFICACION:	Preparado de carne destinado a ser consumido cocinado																																																																		
INGREDIENTES:	Carne de Vaca 88%, fibra vegetal, harina de trigo , sal, especias, almidón, aroma natural, conservador sulfito de sodio, antioxidantes: citrato de sodio, ascorbato de sodio y colorante cochinilla. Puede contener trazas de leche, huevo y soja.																																																																		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 1075 kJ / 259 kcal - Grasas: 21 g (de las cuales: saturadas: 8,5 g) - Hidratos de carbono: 1,9 g (de los cuales: azúcares: 0,8 g) - Proteínas: 15,1 g - Sal: 1,5 g. Alto contenido de proteínas.																																																																		
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) nº 1169/2011)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Alérgeno</th> <th colspan="2">Presencia</th> <th rowspan="2">Trazas (*)</th> </tr> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche o derivados (incluida la lactosa)</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Huevos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Cereales que contengan gluten o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cacahuets o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crustáceos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Moluscos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Apio o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mostaza o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sésamo o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Altramucos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Alérgeno	Presencia		Trazas (*)	SI	NO	Leche o derivados (incluida la lactosa)		X	*	Huevos o derivados		X	*	Cereales que contengan gluten o derivados	X			Cacahuets o derivados		X		Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X		Crustáceos o derivados		X		Moluscos o derivados		X		Pescado o derivados		X		Soja o derivados (incluida lecitina)		X	*	Apio o derivados		X		Mostaza o derivados		X		Sésamo o derivados		X		Altramucos o derivados		X		Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg	X			
Alérgeno	Presencia		Trazas (*)																																																																
	SI	NO																																																																	
Leche o derivados (incluida la lactosa)		X	*																																																																
Huevos o derivados		X	*																																																																
Cereales que contengan gluten o derivados	X																																																																		
Cacahuets o derivados		X																																																																	
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X																																																																	
Crustáceos o derivados		X																																																																	
Moluscos o derivados		X																																																																	
Pescado o derivados		X																																																																	
Soja o derivados (incluida lecitina)		X	*																																																																
Apio o derivados		X																																																																	
Mostaza o derivados		X																																																																	
Sésamo o derivados		X																																																																	
Altramucos o derivados		X																																																																	
Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg	X																																																																		
	(*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.																																																																		
CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS:	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.																																																																		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E. coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10² / g</td> <td>5x10³ / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia en 10 g</td> </tr> </tbody> </table>					parámetro	n	c	m	M	E. coli	5	2	5x10 ² / g	5x10 ³ / g	Salmonella	5	0	Ausencia en 10 g																																																
parámetro	n	c	m	M																																																															
E. coli	5	2	5x10 ² / g	5x10 ³ / g																																																															
Salmonella	5	0	Ausencia en 10 g																																																																
ENVASADO:	Envasadas al vacío en film termoformado y encajadas en caja de cartón.																																																																		
DATOS LOGÍSTICOS:	<table border="1"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>4800 g.</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td colspan="2">Caja de Cartón automont.</td> </tr> <tr> <td>Nº Uds por envase:</td> <td>24</td> <td>Nº Envases por embalaje:</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td></td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td colspan="2">500x295x90 mm</td> </tr> </table>					Peso neto envase:	4800 g.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón automont.		Nº Uds por envase:	24	Nº Envases por embalaje:			Dimensiones envase:		Dimensiones embalaje:	500x295x90 mm																																																
Peso neto envase:	4800 g.	Tipo Embalaje	Caja de Cartón automont.																																																																
Nº Uds por envase:	24	Nº Envases por embalaje:																																																																	
Dimensiones envase:		Dimensiones embalaje:	500x295x90 mm																																																																
CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en congelación (por debajo de -18°C)																																																																		
FECHA CADUCIDAD	10 meses desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.																																																																		
MODO DE EMPLEO:	Descongelar en frigorífico y freír con un poco de aceite (tipo plancha) u hornear. Producto congelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.																																																																		
ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:	Etiqueta informativa con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Lista de Ingredientes - Instrucciones de uso para el consumo. - Información nutricional (por 100g) - Contenido neto - Fecha de caducidad - Código de barras - Nº de Lote. - Condiciones de conservación. - Dirección y N.R.S. del fabricante. 																																																																		