

FICHA TÉCNICA BURGER MEAT HAMBURGUESA DE VACUNO

VACA:

▪ **Información nutricional:**

<u>Parámetro</u>	<u>Por 100 g</u>
- Energía:	895 KJ/ 215 Kcal
- Grasas:	14.5 g
- Grasas saturadas:	6.1 g
- Hidratos de carbono:	4.5 g
- Azúcar total:	<0.5 g
- Proteína:	16.6 g
- Sal:	3.0 g



▪ **Tratamientos:**

Picado, amasado con aditivos, formateado, envasado en atmósfera protectora (30% dióxido de carbono/ 70% oxígeno) y almacenamiento en refrigeración.

▪ **Ingredientes:**

Carne de vaca 92%, maltodextrina 4%, agua, sal, conservador: **E221 (sulfitos)**, antioxidante: E301, colorante: E120 y pimienta negra.

▪ **Condiciones de almacenamiento y transporte:**

En cámaras/ vehículos con una temperatura igual o inferior a 3°C.

▪ **Criterios Microbiológicos:**

Se siguen lo establecido en el Reglamento 2073/2005.

<u>Parámetros Microbiológicos</u> <u>Carnes Picadas</u>	<u>Plan toma de</u> <u>muestras</u>	<u>Limites</u>	
		<u>m</u>	<u>M</u>
- Salmonella (ufc/10 g).	n=5 c=0	Ausencia	Ausencia
- Escherichia coli (ufc/g)	n=5 c=2	500	5000

▪ **Presentación:**

Se presentan envasadas en barquetas plásticas con atmósfera modificada.

<u>Gramaje</u>	<u>Nº Piezas Bandeja</u>
120 g, 130g, 140 g, 150 g, 160g, 170g, 180 g, 200 g, 220 g, 250 g	x 2
110 g	x 4
35 g	x 8

▪ **Caducidad**

En Atmósfera protectora: 10 días.

▪ **Etiquetado**

- Razón social y datos de la empresa.
- Registro sanitario.
- Nombre del producto.
- Lote de producción.

ELABORADO POR: Dpto. calidad	SUPERVISADO POR: Dpto. comercial	APROBADO POR: Gerencia
---------------------------------	-------------------------------------	---------------------------

	FASE APPCC FAS-05 FICHAS TÉCNICAS	Página 2
		Revisión 01 Octubre 2024

- Listado de Ingredientes. Información sobre alérgenos.
- Condiciones de conservación: "conservar entre 0°C y 3°C".
- Condiciones de consumo: "Cocinar completamente antes de su consumo".
- Forma de envasado.
- Peso del producto.
- Fecha de caducidad.
- Información nutricional.

▪ **Destino:**

Este producto se sirve a Hostelería para su consumo por el público en general, excepto personas alérgicas a alguno de sus ingredientes.

▪ **Información sobre alérgenos:**

Advertencia alergias: ver ingredientes en **negrita**.

▪ **Información sobre OGM:**

Ni contiene ni procede de organismos modificados genéticamente.

▪ **Legislación aplicable:**

* Reglamento (CE) N° 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

*Reglamento delegado (UE) 2024/1141 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos.

* Reglamento (CE) N° 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

* Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

* Reglamento (CE) N°1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

* Reglamento (CE) N°1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

* Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

ELABORADO POR: Dpto. calidad	SUPERVISADO POR: Dpto. comercial	APROBADO POR: Gerencia
---------------------------------	-------------------------------------	---------------------------