ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Septiembre 2017

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: HAMBURGUESA MIXTA DE VACUNO Y CERDO (BURGER MEAT) 62X80G
CÓDIGO: 3009000004

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
HUMEDAD MÁXIMA	72 %	AEROBIOS MESÓFILOS:	< 1.9 x 10^5 u.f.c./g	ENERGÍA:	158 Kcal
GRASA MÁXIMA	10,4 %	SALMONELA:	Ausencia en 25 g	HIDRATOS DE CARBONO:	< 0,5 g
PROTEÍNA MÍNIMA	16,2 %	LISTERIA:	Ausencia en 25 g	GRASAS SATURADAS:	5,11 g
CALCIO TOTAL	800 ppm	E. COLI:	< 4,80 x 10^2 u.f.c./g	AZÚCARES:	< 0,5 g
COLÁGENO	< 0.5 %	Sin presencia de materiales extraños.		SAL:	0,45 g
CENIZAS	1 %			SODIO:	0,10 g

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Bolsas de 62 uds de 80 g. En total ± 4960 g.
	ENVASADO: Cajas de cartón de 62 uds en bolsa de plástico alimentario.
	EMBALAJE: Palet con 150 cajas.
CADUCIDAD	365 días.
ALÉRGENOS	Contiene lactosa y sulfitos. Sin gluten y sin soja.

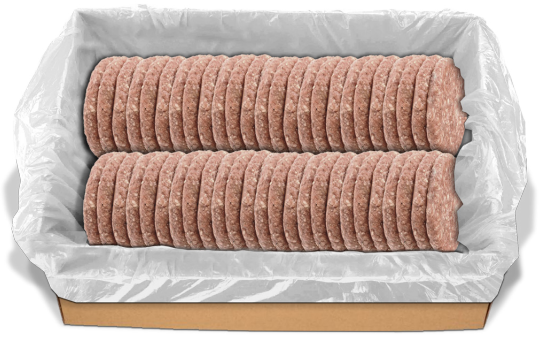

Imagen sólo a efectos ilustrativos

8 435594 799900

INGREDIENTES	Carne de vacuno (50%), carne de cerdo (30%), agua, sal, especias, azúcares, almidones (máx. 2%), proteína vegetal (máx. 1%), antioxidantes (E-300, E-331 quantun satis), conservadores (E-224 - máx. 450 ppm.) (E-262 quantun satis), colorante (E120).
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se obtiene la carne de animales inspeccionados del deshuese, posteriormente se procede al picado y mezclado de los ingredientes. Luego se lleva al formato de hamburguesa en formadora automática con calibre 100 mm. Son congeladas en sistema IQF (túnel de nitrógeno) para evitar que se peguen. Inmediatamente son envasadas en termoformadora según unidades solicitadas por el cliente, se embalan y se almacenan en congelación a - 18 ºC hasta su venta.
USO PREVISTO	Mantenga el producto congelado a ≤ -18ºC hasta su elaboración y descongélelo en el horno o microondas. Cocinar a temperatura superior a 75ºC.

Última actualización: Julio 2023
Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Fabricado por: ES 10.23809/CU CE