



ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE: HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO 2X80
CÓDIGO: 3009000007

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL	
HUMEDAD MÁXIMA:	72%	AERÓBEOS MESÓFILOS:	<1,9x10 ⁵ u.f.c/g	ENERGÍA:	158 kcal
GRASA MÁXIMA:	10,4%	SALMONELA:	Ausencia en 25 gr.	HIDRATOS DE CARBONO:	<0,5%
PROTEÍNA MÍNIMA:	16,2%	LISTERIA:	Ausencia en 25 gr.	GRASAS SATURADAS:	5,11%
CALCIO TOTAL:	800ppm	E. COLI:	<4,80x10 ²	AZÚCARES:	<0,5%
COLÁGENO:	<0,5%			SAL:	0,45%
CENIZAS:	1%			SODIO:	0,1%

METALES:	PLOMO:	<0,3 ppm	
	CADMIO:	<0,005 ppm	
	ARSÉNICO:	<0,1 ppm	
LOGÍSTICA:	PRESENTACIÓN: Paquete de 2 uds. de 80 gr.		
	ENVASADO: Caja de cartón con 40 paquetes (80 hamburguesas).		
	EMBALAJE: Pale con 150 cajas.		
CADUCIDAD:	365 días.		
ALÉRGICOS:	Contiene lactosa y sulfitos. Sin gluten y sin soja.		

Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES:	Carne de vacuno (50%), carne de cerdo (30%), agua, sal, especias, azúcares, almidones (máx. 2%), proteína vegetal (máx. 1%), antioxidantes (E300, E331 quantun satis), conservantes (E262 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 °C hasta su venta.
USO PREVISTO:	Mantener el producto congelado hasta su elaboración y descongelar en el horno o microondas. Cocinar a temperatura superior a 75°C.

NORMATIVA DE APLICACIÓN:	Reglamento (CE) nº 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 1801/2008, de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, sobre la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 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. R1881/2206, NO APLICA Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (UE) nº 1129/2011, de la comisión, de 11 de Noviembre de 2011, por el que se establece una lista de la Unión de aditivos alimentarios. Real Decreto 2220/2004, de 26 de Noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
---------------------------------	---