

# FICHA TÉCNICA DE BURGUER MEAT



## DESCRIPCIÓN

Burguer Meat elaborado con picado de pollo de carne de muslo y pechuga en proporción variable. Picado con

## COMPOSICIÓN

carne de muslo y/o pechuga de pollo (90 %), agua, cereales 4 % (arroz, maíz, fibras vegetales), conservador sulfito de sodio, antioxidante (ascorbato sódico)

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 478,2 kJ / 114,2 kcal, Grasas 3,1 g de las cuales saturadas 0,9 g, Hidratos de carbono 0,4 g de los cuales azúcares 0,0 g, Proteínas 19,3 g, Sal 0,2 g (el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento)

## MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	-	Calentar el aceite. 3-5 min a fuego medio	-

## FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
no	Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	no	no

## ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

## ENVASE

Bandeja 1/2 Kg (peso medio)		Bandeja 1 Kg (aprox.)		Bandeja 2 Kg (aprox.)		Otro Formato	
Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / Bandeja	Peso, Kg	U** / envase
0,500	-	2,0 (aprox.)	-	3,0 (aprox.)	-	-	-

\*AP = Atmósfera Protectora, \*\*U / envase es una aproximación en caso de las piezas irregulares

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AP	CADUCIDAD CON AP	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	-	7 DÍAS	Una vez abierto consumir dentro de 24 horas. El producto puede congelarse en casa.

<b>ALÉRGENOS</b>	sulfitos
<b>TRAZAS</b>	Puede contener trazas de gluten, huevo, soja y leche.
<b>OGM</b>	En la fabricación de este producto no se han utilizado materias primas genéticamente modificadas.

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y FÍSICO-QUÍMICAS

*E.coli*: 500 – 5000 ufc/g (n=5, c=2), *Salmonella*: ausencia en 25 g

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.

## CARACTERÍSTICAS

Fecha última revisión: 03/10/2017