

	FICHA TÉCNICA 10118 HAMBURGUESA 110G 100% VACUNO	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 12 (12/16)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	HAMBURGUESA 110G 100% VACUNO	
Descripción del producto	Carne de vacuno picada, moldeada y ultracongelada.	
Ingredientes	Carne de vacuno (100%).	
Duración del producto	12 meses desde su elaboración y congelación.	
Trazabilidad	Lote: 1 (Producto de fábrica) XXXXXXXX (Código de Producto PLU) XX (Año) XXX (Día Juliano)	
Presentación del producto	En cajas de cartón protegidas con bolsa de plástico apta para uso alimentario. Peso: 4 Kg.	
Conservación	Temperatura de congelación: ≤-18 °C.	
Transporte	En camión frigorífico a Tª ≤ -18 °C.	
Recomendación de preparación	Una vez descongelado, no volver a congelar. Cocinar completamente: -Poner el producto sin descongelar en la plancha o freír durante 3-5 minutos aproximadamente por ambas caras. No es necesario añadir aceites o grasas vegetales.	
Estándar físico-químico	Contenido de grasa: ≤ 20% Relación Colágeno/Proteínas de carne: ≤ 15 %	
Alérgenos	Ausencia.	
OMG	Ausencia.	
Estándar microbiológico	Salmonella: Ausencia en 10g. E. coli: (n) 5; (c) 2; (m) 50 ufc/g; (M) 500 ufc/g. Aerobios mesófilos: (n) 5; (c) 2; (m) 5x10 ⁵ ufc/g; (M) 5x10 ⁶ ufc/g.	
Información nutricional por 100g de producto	Valor energético: 749 Kj / 180 Kcal Grasas: 11.5g De las cuáles Ácidos Grasos Saturados: 5.5g Hidratos de Carbono: 0g De los cuáles Azúcares: 0g Proteínas: 18g Sal: 0g	
Presentación/ Paletización	Medidas de cajas: 310 mm x 260 mm x 130 mm. Medidas del europalet: 0,8 m x 1,2 m. Nº de cajas por fila: 11 cajas. Nº de filas por palet: 9 filas. Nº de cajas por palet: 99 cajas.	
ELABORADO POR:		APROBADO POR:
DAVID GÓMEZ LÓPEZ DPTO. CALIDAD		JÜRGEN KASTEEL GERENTE
REVISADO POR:		