

FICHA TÉCNICA

(P2290) *Burger de Cerdo*

DENOMINACIÓN COMERCIAL

BURGER DE CERDO MASTERFRITS

DENOMINACIÓN LEGAL

BURGER MEAT DE CARNE DE CERDO

CATEGORÍA COMERCIAL

PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado de carne de forma redonda, elaborado con carne cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Medidas: 110-90 mm Φ x 10 mm
- Peso medio unidad/kg: 85 ± 3 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 300401	2.000 g / bolsa	6 Kg (3 bolsas x 2.000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	11	99	594 Kg	2,09 m

MARCA COMERCIAL

MASTERFRITS FOOD SERVICE

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 10.19256/BU

FT-PT-300401	Rev.3: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
10.19256/BU

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Carne de cerdo (51%), proteína de **SOJA** rehidratada, fibra de **SOJA** rehidratada, harina de **TRIGO**, agua, sal, almidón de **TRIGO**, **GLUTEN** de **TRIGO**, especias, estabilizante E450, espesantes (E407, E407a), antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y **SOJA**), extracto de levadura, colorantes (E120, E150d), aromas.

OMG

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

ALÉRGENOS

Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:

Alérgenos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados		X
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		X
Otros alérgenos		

**El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.*

GRUPO CONSUMIDOR DESTINATARIO

Toda la población en general, incluidos niños y ancianos.

Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FICHA TÉCNICA

(P2290) *Burger de Cerdo*

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada	Grasa poliinsaturada	Trans
688 kJ- 165 Kcal	9,3 g	3,8 g	4,0 g	1,5 g	0,04 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
28 mg	6,8 g	1,1 g	0,9 g	13 g	1,4 g

Características Organolépticas

Color:	Característica carne
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior consistente, interior suave.

Características Microbiológicas

(Legislación aplicada: Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

E. Coli	n= 5	c=2	m= 5.10 ² ufc/g	M= 5.10 ³ ufc/g
Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	---

Modo de Empleo

SARTEN/ GRILL

. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase, poner a la plancha o freír (sartén) a 180°C durante 4 minutos por cada lado.

. Retirar el producto de la plancha o sartén, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

HORNO

. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240 °C (horno de aire).

. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas.

. Retirar el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-300401	Rev.3: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA

(P2290) *Burger de Cerdo*

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
- Bolsa 2 kg: 8427318300417 - Caja 6 kg: 18427318300414	
Identificación del Lote o fecha de fabricación	
- Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH) - Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)	
Fecha consumo preferente	
Consumir preferentemente antes del fin del: - Caja : Mes-Año (MM AAAA) - Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)	
Vida útil	
La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.	
DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO	
Enumeración de las etapas	
- Recepción de materia prima, control del producto recibido. - Almacenamiento en cámaras. - Introducción en línea de proceso. - Guillotinado, picado, cutterizado-mezclado, formado - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.	

FT-PT-300401	Rev.3: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA
(P2290) Burger de Cerdo**DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE****ENVASE (bolsa)**

Material:	Polietileno transparente de baja densidad
Peso (vacío):	19,4 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas: --- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso vacío:	239 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores: 370 x 255 x 160 mm Medidas exteriores: 378 x 263 x 176 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

LEGISLACIÓN APLICABLE

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, relativo a 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.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo)
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-300401	Rev.3: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------