

	FICHA TÉCNICA 1125 HAMBURGUESA 225 g 100% VACUNO	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 04 (05/16)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	HAMBURGUESA 225 g 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 Neto: 5,5 Kg.		
Conservación	Temperatura de congelación: ≤-18 °C.		
Transporte	En camión frigorífico a Tª ≤ -18 °C.		
Recomendación de preparación	Poner el producto sin descongelar en la plancha o freír durante 4-5 minutos aproximadamente por ambas caras. No es necesario añadir aceites o grasas vegetales. Una vez descongelado, no volver a congelar.		
Estándar físico-químico	% De Materia grasa: ≤ 20% Relación Colágeno/Proteína de Carne: ≤ 15		
Alérgenos	Ausencia.		
OMG	Ausencia.		
Estándar microbiológico	Salmonella: Ausencia en 10 g. 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.		
Presentación/ Paletización	Medidas de cajas: 410 mm x 270 mm x 140 mm. Medidas del europalet: 0,8 m x 1,2 m. Nº de cajas por fila: 9 cajas. Nº de filas por palet: 13 filas. Nº de cajas por palet: 117 cajas.		
ELABORADO POR:		APROBADO POR:	
DAVID GÓMEZ LÓPEZ DPTO. DE CALIDAD		JÜRGEN KASTEEL GERENTE	
REVISADO POR:			