

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>																																												
<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>POTATO BURGER</b>																																												
<b>FECHA DE EDICIÓN</b>	02/12/2024																																												
<b>CÓDIGO EAN</b>	8436535390989																																												
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pan de hamburguesa ultracongelado.																																												
<b>INGREDIENTES</b>	Harina de <b>TRIGO (GLUTEN)</b> , agua, azúcar, mantequilla ( <b>LECHE</b> ), levadura, harina de patata, aceite de girasol, masa madre inactiva de <b>TRIGO</b> , sal, emulgente (E471, E481), almidón de maíz, albúmina de <b>HUEVO</b> , conservante (E282), colorante (E160a), aroma, antioxidante (E300) y enzimas.																																												
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS</b>	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>CEREALES CON GLUTEN</td><td>CRUSTÁCEOS / MARISCO</td><td>HUEVO</td><td>PESCADO</td><td>CACAHUETES</td><td>SOJA</td><td>LÁCTEOS</td></tr> <tr> <td>X</td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>T</td><td>X</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>FRUTOS SECOS</td><td>APIO</td><td>MOSTAZA</td><td>SÉSAMO</td><td>SULFITOS</td><td>ALTRAMUCES</td><td>MOLUSCOS</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>T</td><td>T</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>X - alérgenos que contiene      T – trazas que puede contener</p>										CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS / MARISCO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	X		X			T	X								FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS			T	T			
CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS / MARISCO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS																																							
X		X			T	X																																							
FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS																																							
		T	T																																										
<b>INFORMACIÓN SOBRE OMG</b>	No contiene OMG (organismos modificados genéticamente).																																												
<b>PROCESO DE FABRICACIÓN</b>	<table> <thead> <tr> <th>PROCESO</th><th>TEMPERATURA / TIEMPO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AMASADO</td><td>&lt; 10 ° C / 5-12'</td></tr> <tr> <td>DIVISIÓN / FORMADO</td><td>&lt; 10 ° C / 10'</td></tr> <tr> <td>FERMENTADO</td><td>30°-35° C / 60'-120'</td></tr> <tr> <td>COCIDO</td><td>220 ° C / 12'</td></tr> <tr> <td>ULTRACONGELADO</td><td>- 40 ° C / 60'</td></tr> <tr> <td>EMPAQUETADO</td><td>&lt;10 ° C / 10'</td></tr> <tr> <td>CONSERVADO</td><td>-18 ° C / según necesidad</td></tr> </tbody> </table>			PROCESO	TEMPERATURA / TIEMPO	AMASADO	< 10 ° C / 5-12'	DIVISIÓN / FORMADO	< 10 ° C / 10'	FERMENTADO	30°-35° C / 60'-120'	COCIDO	220 ° C / 12'	ULTRACONGELADO	- 40 ° C / 60'	EMPAQUETADO	<10 ° C / 10'	CONSERVADO	-18 ° C / según necesidad																										
PROCESO	TEMPERATURA / TIEMPO																																												
AMASADO	< 10 ° C / 5-12'																																												
DIVISIÓN / FORMADO	< 10 ° C / 10'																																												
FERMENTADO	30°-35° C / 60'-120'																																												
COCIDO	220 ° C / 12'																																												
ULTRACONGELADO	- 40 ° C / 60'																																												
EMPAQUETADO	<10 ° C / 10'																																												
CONSERVADO	-18 ° C / según necesidad																																												
<b>FORMATO</b>	Hamburguesa de 80 g/unidad. 24 unidades/caja. Envasadas en caja de cartón, con bolsa plástica.																																												
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Producto homogéneo, libre de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro. Con olor, color y sabor característicos.																																												
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en congelación. No congelar una vez descongelado. Evitar contacto directo con el aire.																																												
<b>MODO DE USO</b>	Descongelar a temperatura ambiente.																																												
<b>CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO</b>	El producto se somete a controles continuos para garantizar la calidad del producto final. Periódicamente, un laboratorio privado independiente autorizado con la autorización 017/O (euroLAB) lleva a cabo análisis microbiológicos del producto.																																												
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	6 meses en su envase original sin descongelar. 14 días descongelada.																																												
<b>REPRODUCCIÓN DE ETIQUETA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Lista de ingredientes.</li> <li>- Lista de alérgenos.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Peso neto.</li> <li>- Lote.</li> <li>- Fecha de duración mínima.</li> </ul>																																												
<b>RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	euroLAB - Seguridad Alimentaria <a href="http://www.eurolab.es">www.eurolab.es</a>	<a href="mailto:info@eurolab.es">info@eurolab.es</a>	+34 902930056																																										