

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																														
DENOMINACIÓN	POTATO BURGER																														
FECHA DE EDICIÓN	02/12/2024																														
CÓDIGO EAN	8436535390989																														
PRESENTACIÓN	Pan de hamburguesa ultracongelado.																														
INGREDIENTES	Harina de TRIGO (GLUTEN) , agua, azúcar, mantequilla (LECHE), levadura, harina de patata, aceite de girasol, masa madre inactiva de TRIGO , sal, emulgente (E471, E481), almidón de maíz, albúmina de HUEVO , conservante (E282), colorante (E160a), aroma, antioxidante (E300) y enzimas.																														
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></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></td><td></td><td>T</td><td>T</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										X		X			T	X										T	T			
	X		X			T	X																								
		T	T																												
	X - alérgenos que contiene T – trazas que puede contener																														
INFORMACIÓN SOBRE OMG	No contiene OMG (organismos modificados genéticamente).																														
PROCESO DE FABRICACIÓN	PROCESO		TEMPERATURA / TIEMPO																												
	AMASADO		< 10 ° C / 5-12´																												
	DIVISIÓN / FORMADO		< 10 ° C / 10´																												
	FERMENTADO		30º-35º C / 60´-120´																												
	COCIDO		220 ° C / 12´																												
	ULTRACONGELADO		- 40 ° C / 60´																												
	EMPAQUETADO		<10 ° C / 10´																												
	CONSERVADO		-18 ° C / según necesidad																												
FORMATO	Hamburguesa de 80 g/unidad. 24 unidades/caja. Envasadas en caja de cartón, con bolsa plástica.																														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto homogéneo, libre de mohos, materiales extraños visibles y viscosidades, sin signos de deterioro. Con olor, color y sabor característicos.																														
CONSERVACIÓN	Conservar en congelación. No congelar una vez descongelado. Evitar contacto directo con el aire.																														
MODO DE USO	Descongelar a temperatura ambiente.																														
CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO	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.																														
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	6 meses en su envase original sin descongelar. 14 días descongelada.																														
REPRODUCCIÓN DE ETIQUETA	<ul style="list-style-type: none">- Denominación del producto.- Lista de ingredientes.- Lista de alérgenos.- Condiciones de conservación.- Peso neto.- Lote.- Fecha de duración mínima.																														
RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	euroLAB - Seguridad Alimentaria www.eurolab.es info@eurolab.es +34 902930056																														