

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO										
NOMBRE	Burguer meat de vaca Tudanca congelada									
NOMBRE COMERCIAL	Caja 20 Burguer meat de vaca Tudanca congelada									
ELABORACIÓN	1º recepción de materia prima, 2º almacenamiento en refrigeración, 3º despiece, 4º troceado, 5º acondicionado, 6º picado, 7º amasado, 8º formado, 9º envasado, 10º congelación, 11º almacenamiento en congelación, 12º expedición.									
COMPOSICIÓN	INGREDIENTES									
	<ul style="list-style-type: none"> - Magro de vaca Tudanca. - Grasa de vacuno. - Agua. - Mejorador de frescos (fibra de trigo, fécula de patata, proteína de SOJA). - Sal. - Proteína de colágeno. - Conservador blanco(dextrina, dextrosa, sal, SULFITO sódico: E-221, ascorbato sódico: E-301). - Citrato sódico (E-301). - Pimienta negra. 									
PESO NETO	180 g									
ALÉRGENOS	Alérgeno		Sí	Puede			Sí	Puede		
	Leche y derivados (lactosa)				FRUTOS CON CÁSCARA	Almendra			Pescado y derivados	
	Huevo y derivados					Avellana			Soja y derivados	X
	GLUTEN	Trigo				Nuez			Apio y derivados	
		Cebada				Anacardo			Mostaza y derivados	
		Centeno				Pacana			Granos de sésamo y derivados	
		Avena				Nuez de Brasil			Sulfitos (E-220- 227)	X
		Espelta				Pistacho			Altramuces y derivados	
		Kamut				Macadamia			Moluscos y derivados	
		Derivados				Derivados				
	Cacahuets y derivados					Crustáceos y derivados				

	REGISTRO	FT-014.2. Página 2 de 4 Revisión: 00
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	

ETIQUETA		
INFORMACIÓN IMPRESA ETIQUETA	INFORMACIÓN MÍNIMA CODIGO DE BARRAS	INFORMACION MÍNIMA EN CARACTERES ESCRITOS
	Prefijo del País. Código EAN del artículo: No asignado. Nº Lote: Correlativo, según asignación secuencial del programa informático.	Denominación del producto. Lote/Trazabilidad. Fecha de congelación. Fecha de caducidad. Ingredientes. Información nutricional Nombre o razón social. Marca sanitaria: País y nº de registro sanitario. Instrucciones conservación. Peso neto con 3 decimales.
CODIFICACIÓN LOTE	El lote es un código de 9 dígitos generado de manera automática por el software.	

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura menor o igual a -18ºC.
VIDA ÚTIL	730 días
ASIGNACION CADUCIDAD	730 días desde fecha de envasado.
SISTEMA ENVASADO	En cartoskin.

TRANSPORTE	
DISTRIBUIDOR	Empresas subcontratadas de Cárnicas del Oriente de Asturias S. L.
MODO DE TRANSPORTE	En condiciones refrigeradas..
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Entre 0 y 4ºC

PACKAGING					
	Bandeja	Film	Unidades por bandeja	Caja	Bandejas por caja
	235x182 mm	PE, EVOH	2	30cm largo x 26,5 ancho x 13,6 alto	10

MICROBIOLOGÍA	
MICROORGANISMO	MÁXIMO ACEPTABLE
<i>Escherichia Coli</i>	<500 ufc/g.
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 ufc/g

	REGISTRO	FT-014.2. Página 3 de 4 Revisión: 00
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	

<i>Salmonella, spp</i>		NO DETECTADO/10 g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
SABOR	Intenso y característico de la carne picada de vacuno.	
AROMA	Característico de la carne picada de vacuno. Sin olor estando congelado.	
TEXTURA	Tierna y jugosa, característica.	
COLOR	Rojo – granate característico de la carne de vacuno.	

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	
<ul style="list-style-type: none">- Valor energético: 612KJ /146 Kcal- Grasas:5,99 g- de las cuales saturadas: 2,85 g- Hidratos de Carbono: 0,0g,- de los cuales azúcares: <0,0 g- Proteínas: 21,9g- Sal: 1,95g	

CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO	
<ul style="list-style-type: none">- Destinado a la población general excepto aquellas personas alérgicas al sulfito y la soja.- Contiene alérgenos: Proteínas de la soja y sulfitos.	

USO PREVISTO DEL PRODUCTO	
<ul style="list-style-type: none">- Descongelar en refrigeración.- Cocinar antes de su consumo.	

MODIFICACIONES	FECHA	REVISION
Edición inicial	06/06/2024	00

	<i>REGISTRO</i>		FT-014.2. Página 4 de 4 Revisión: 00
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO		

ELABORADOR POR: Responsable de Calidad	REVISADO POR: Responsable de Calidad	APROBADO POR: Gerente
Fecha: 06/06/2024	Fecha: 06/06/2024	Fecha: 06/06/2024