



FICHA TÉCNICA (Burger meat P2350)

Denominación Comercial:	MINI BURGER VACUNO Y CERDO								
Descripción	Producto cárnico con alto valor nutritivo, de forma ovalada, elaborado con carne de vacuno y cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.								
	<table border="1"><tr><td>Peso medio Unitario aprox./ kg.</td><td>27 ± 3 g.</td></tr><tr><td>Medidas:</td><td>70 x 55 x 8 mm.</td></tr></table>					Peso medio Unitario aprox./ kg.	27 ± 3 g.	Medidas:	70 x 55 x 8 mm.
Peso medio Unitario aprox./ kg.	27 ± 3 g.								
Medidas:	70 x 55 x 8 mm.								
Categoría Comercial:	BURGER MEAT. PREPARADO DE CARNE ULTRACongelado								
Códigos EAN:	Caja: 28436044486580		Bolsa 2 kg.: 8436044486586						
Presentación / Formato: Código Producto: 321003	Peso Neto 6.000 g.		Peso Neto Caja 6 kgs. (3 bolsas x 2000 g.)						
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila 9	Nº Filas / Palet 13	Nº Cajas / Palet 117	Peso Neto Palet 702 kg.	Altura Palet 2,2 mt.				
MARCA COMERCIAL:	 ANEDILCO S.L. c/ Fernando Remacha 1, 2ºF 31500 Tudela (Navarra) tfno: 948 826 025.								
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.								
Nº R.S.I.	10.019256/BU								
Centro de Fabricación y Envasado:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 10.019256/BU								
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Carne (51%) [carne de vacuno (78%)*, carne de cerdo (22%)*], proteína de SOJA rehidratada, agua, fibra de SOJA rehidratada, tocino, harina de TRIGO , sal, especias, estabilizante (E450), espesantes (E407, E407a), antioxidante (E301), hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y SOJA), almidón de TRIGO , GLUTEN de TRIGO , extracto de levadura, colorantes (E120, E150d), aromas.								
	* Porcentaje expresado en base al total de la carne.								

FT-PT-321003	Rev. 1: 24/09/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
--------------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Burger meat P2350)

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 Reglamento 1169/2011: -Cereales con gluten (TRIGO) y soja .
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.

Características del Producto Terminado

Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)					
	Valor Energético	Grasas.	Grasa Saturada	Trans	Colesterol	
	804 kJ -193 kcal	14 g	6,0 g	0,16 g	30 mg	
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal	
	4,4 g	4.4 g	0,9 g	12 g	1,8 g	
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Característico de carne. Característico. Característico. Consistente.				
Características Microbiológicas:	E. Coli:	n = 5	c = 2	m= 5.10 ²	M = 5.10 ³	
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)	Salmonella spp:	n = 5	c = 0	Ausencia / 25 g.		
Modo de Empleo:	SARTÉN / GRILL	HORNO				
	. Poner a la plancha o freír sin descongelar en aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos por cada lado. . Dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.	. 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	Congelador			Frigorífico		
	*** (-18°C)	** (-12°C)				

FT-PT-321003	Rev. 1: 24/09/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
--------------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Burger meat P2350)

Conservación:	Varios Meses	1 Mes	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado		
Identificación del Lote:	<p>I. Identificación lote o fecha de fabricación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Caja : Año – Día natural – Hora (AADDD HH:HH)• Bolsa: Año – Día natural – Hora (AADDD HH:HH)		
Fecha consumo preferente:	<p>II. Fecha Consumo Preferente:</p> <p>Consumir preferentemente antes del fin del:</p> <ul style="list-style-type: none">• Caja : Mes-Año (MMAAAA)• Bolsa: Mes-Año (MMAAAA)		
Vida útil:	La vida útil del producto es de 18 meses a -18 °C.		

Descripción Etapas del proceso

Enumeración de las etapas:	<ul style="list-style-type: none">- Recepción de materia prima, control del producto recibido.- Almacenamiento.- Introducción en línea de proceso.- Picado, mezclado, formado.- Túnel de congelación.- Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.
----------------------------	--

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Interior)

Material:	<p>2.000 g. (bolsa)</p> <p>Polietileno transparente de baja densidad</p>
Peso (vacío) :	12,0 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	<p>Cartón ondulado tipo B1</p> <p>6 kg. (3 x 2000 g.)</p>
Peso (vacío) :	249 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 370 x 255 x 160 Medidas exteriores: 375 x 260 x 168

FT-PT-321003	Rev. 1: 24/09/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
--------------	------------------	----------------------	--------------





FICHA TÉCNICA

(Burger meat P2350)

Sistemas de Control de Calidad

Sistema APPCC:	Sí
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BCR; IFS
Trazabilidad:	Sí
Ánalisis:	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-321003	Rev. 1: 24/09/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
--------------	------------------	----------------------	--------------