



**101204  
HAMBURGUESA VACUNO 100% 180g (A)**

**DOCUMENTO**

F. TÉCNICA

**EDICIÓN**

00 (20/05/24)

## ***Denominación del producto***

HAMBURGUESA VACUNO 100% 180g (A)

## ***Descripción del producto***

Carne de vacuno picada, moldeada y ultracongelada.

## ***Ingredientes***

Carne de vacuno picada, moldeada y ultracongelada. **INGREDIENTES:** Carne de vacuno (100%).

## ***Alérgenos (Reglamento (UE) Nº 1169/2011)***

No contiene.

## ***Duración del producto***

12 meses desde su fecha de congelación.

## ***Marcado del producto***

Lote: 1 (Producto de Fábrica) XXXXXXXX (Código de Producto PLU) XX (Año) XXX (Día Juliano)

Fecha de Producción y Congelación: DD/MM/AA

Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AA

## ***Presentación del producto***

En cajas de cartón protegidas con bolsa de plástico apta para uso alimentario.

Peso Caja: 4,5 Kg

Peso Unidad Aprox.: 180g

## ***Conservación***

Temperatura de congelación ≤ -18°C.

## ***Transporte***

En camión frigorífico a T<sup>a</sup> ≤ -18°C.

## ***Recomendación de preparación***

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Cocinar completamente:

-Poner el producto sin descongelar en la plancha o sartén caliente durante 5-7 minutos aproximadamente por ambas caras, hasta obtener su completo cocinado. No es necesario añadir aceites o grasas vegetales.

## ***Estándar Físico-Químico***

Porcentaje de grasa: ≤ 20%.

Relación colágeno/proteínas de carne: ≤ 15%.

## ***OGM***

El producto no entra en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los OGM.

## ***Irradiación***

El producto no se somete a tratamientos con radiaciones ionizantes.

## **Información microbiológica**

---

*Salmonella:* No detectado en 10g.

*E. coli:* (n) 5; (c) 2; (m) 50 ufc/g; (M) 500 ufc/g.

*Aerobios mesófilos:* (n) 5; (c) 2; (m) 5x10<sup>5</sup> ufc/g; (M) 5x10<sup>6</sup> ufc/g.

## **Información nutricional por 100g de producto**

---

Valor energético: 903 kJ / 217 kcal

Grasas: 15,5g

De las cuales saturadas: 7,3g

Hidratos de Carbono: <0,5g

De los cuales azúcares: <0,5g

Proteínas: 19,4g

Sal: 0,18g\*

\*El contenido de sal se debe exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

## **EAN 13**

---

8424495004916



## **Población de destino**

---

Producto destinado a todos los consumidores en general, excepto aquellos que sean alérgicos y/o intolerantes a aquellos componentes detallados en los apartados de "ingredientes" y "alégenos" o aquellos grupos de población que por motivos culturales, sociales o médicos se les haya desaconsejado el consumo de este producto.

## **Presentación - Paletización**

---

Medidas de cajas: 410 mm x 241 mm x 90 mm

Medidas del europalet: 0,8 m x 1,2 m

Nº de cajas por fila: 9 cajas

Nº de filas por palet: 19 filas

Nº de cajas por palet: 171 cajas

## **Legislación aplicable**

---

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (UE) 2017/625, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios y/o modificaciones posteriores.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y/o modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y/o modificaciones posteriores.

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos y/o modificaciones posteriores.

**ELABORADO Y REVISADO POR: DPTO. CALIDAD**

**APROBADO POR: GERENCIA**