

	<b>101204</b> <b>HAMBURGUESA VACUNO 100% 180g (A)</b>	<b>DOCUMENTO</b> F. TÉCNICA
		<b>EDICIÓN</b> 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) N° 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 Tª ≤ -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)  $5 \times 10^5$  ufc/g; (M)  $5 \times 10^6$  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 “alérgenos” 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
---	------------------------