



FICHA TÉCNICA

VER 09.18

**BURGER MEAT ULTRACONGELADA
CARNE 100% VACUNO**

Nº RSI	10.17839/SS
DENOMINACIÓN COMERCIAL	Burger meat ultracongelada carne 100% vacuno.
PRESENTACIÓN	Formatos: <ul style="list-style-type: none">• 15gr.,30gr y 60gr/unidad: Se presentan envasadas en bolsas plásticas a razón de un kilo aproximadamente y embalada en cajas de cartón.• 95gr.,120gr.,140gr.,160gr.,180gr. y 250gr unidad: Envasadas a granel en bolsa plástica y embalada en cajas de cartón. Todos los materiales de envasado/embalado son aptos para industria alimentaria.
INGREDIENTES	Carne vacuno (95%), agua, SOJA , sal, almidón de maíz, especias, conservador (SULFITO SODICO), antioxidantes (E-331iii, E-301), colorante (E-120).
CONSERVACIÓN	Consérvese a $\leq -18^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado Mantener siempre los envases íntegros
FECHA CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde su fecha de congelación. Ver dato en la etiqueta
LOTE	Ver dato en la etiqueta
MODO DE EMPLEO	Cocinar completamente antes de consumir.
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS por 100g. de producto	Energía: 603KJ/144Kcal Grasas: 7,9g de las cuales saturadas: 3,5g Hidratos de carbono: <0,5 g de los cuales azúcares: <10g Proteínas: 17g Sal: 0,7g
INFORMACIÓN ALÉRGENOS	Ver declaración de alérgenos adjuntas
GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS	Ver guía de garantías sanitarias adjuntas
GARANTÍA DE CONTROL	Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
<i>Fecha, sello y firma del Responsable de Calidad</i>	



GARANTÍAS SANITARIAS

GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS

Carnes refrigeradas y congeladas	Aerobios	<5x10 ⁶ ufc/g	Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones ¹
	E.coli	<5x10 ² ufc/g	
	Salmonella	Ausencia/10 g Ausencia/25 g (aves)	

Preparados de carne destinados a ser consumidos cocinados ²	Salmonella				E.coli				Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones
	Muestreo ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾		Muestreo ⁽¹⁾		Límites		
	n	c	m	M	n	c	m	M	
	5	0	Ausencia /10 g		5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	
Fase en la que se aplica el criterio: Salmonella (durante su vida útil.) y E.coli (final del proceso de fabricación)									
(1) n= n° de unidades que componen la muestra c=n° de muestras que pueden dar valores entre m y M									
(2) m=M									

GARANTÍAS QUÍMICAS

Los alimentos suministrados por *Hamburguesas Eizaguirre S.L.* se encuentran dentro de los límites de las sustancias contempladas en el Plan Nacional de Residuos en vigor y sólo contienen los aditivos autorizados para cada producto, y dentro de los valores legalmente establecidos en el Reglamento 1333/2008.

Preparados de carne		
Número E	Denominación	Dosis máxima mg/l o mg/kg
E-120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100
E- 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	450
E-250	Nitritos	150

¹ Dado que no existen valores legalmente establecidos se adopta para la carne, como niveles de referencia interna los legales de la carne picada para ser consumida cocinada por su coherencia.

² Se incluyen hamburguesas, burger meat y masa o picadillo para burger meat.



	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	VER 09.18
--	---------------------------------	------------------

BURGER MEAT ULTRACONGELADA

Alérgeno	Presente SI/ NO	Posible contaminación cruzada SI/NO
Cereales que contengan gluten ³	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado ⁴	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja ⁵	SI	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) ⁶	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados ⁷	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	SI	-
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

Fdo: Coro Eizaguirre
Responsable APPCC

³ Excepto: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes de glucosa a base de cebada; cereales utilizados para destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

⁴ Salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino.

⁵ Salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

⁶ Salvo: lactosuero utilizado para destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; lactitol.

⁷ Salvo los utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.