

### HAMBURGUESA DE CORDERO LECHAL de Castilla y León ULTRACONGELADA

<b>Nº RSI</b>	10.17839/SS
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	Hamburguesa de cordero lechal de Castilla y León ultracongelada.
<b>PRESENTACIÓN</b>	<p>Formatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15gr.,30gr y 60gr/unidad: Se presentan envasadas en bolsas plásticas a razón de un kilo aproximadamente y embalada en cajas de cartón.</li> <li>• 95gr.,120gr.,140gr.,160gr.,180gr. y 250gr unidad: Envasadas a granel en bolsa plástica y embalada en cajas de cartón.</li> </ul>
<b>INGREDIENTES</b>	Carne cordero (95%), sal, agua, almidón de maíz, especias, antioxidantes (E-331iii, E-301).
<b>CONSERVACIÓN</b>	Consérvese a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . No volver a congelar una vez descongelado Mantener siempre los envases íntegros
<b>FECHA CONSUMO PREFERENTE</b>	18 meses desde su fecha de congelación. Ver dato en la etiqueta
<b>LOTE</b>	Ver dato en la etiqueta
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Cocinar completamente antes de consumir.
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS por 100g. de producto</b>	<p>Energía: 553KJ/132Kcal  Grasas: 6,8g  de las cuales saturadas: 3,4g  Hidratos de carbono: &lt;0,5 g  de los cuales azúcares: &lt;0,5g  Proteínas: 17g  Sal: 1,3g</p>
<b>INFORMACIÓN ALÉRGENOS</b>	Ver declaración de alérgenos adjuntas
<b>GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS</b>	Ver guía de garantías sanitarias adjuntas
<b>GARANTÍA DE CONTROL</b>	Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema <b>APPCC</b> (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

## GARANTÍAS SANITARIAS

### GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS

Carnes refrigeradas y congeladas	Aerobios	<5x10 <sup>6</sup> ufc/g	Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones <sup>1</sup>
	E.coli	<5x10 <sup>2</sup> ufc/g	
	Salmonella	Ausencia/10 g Ausencia/25 g (aves)	
Preparados de carne, destinados a ser consumidos cocinados (Lomo adobado)	E.coli	< 5x 10 <sup>3</sup> ufc / g	Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones
	Salmonella	Ausencia / 10 g	

Preparados de carne destinados a ser consumidos cocinados <sup>2</sup>	<b>Salmonella</b>				<b>E.coli</b>				Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones
	Muestreo <sup>(1)</sup>		Límites <sup>(2)</sup>		Muestreo <sup>(1)</sup>		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

### GARANTÍAS FÍSICAS

Los alimentos suministrados por *Hamburguesa Eizaguirre, S.L.* se encuentran libres de contaminación física.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Se incluyen hamburguesas, burger meat y masa o picadillo para burger meat.



## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

VER 09.18

### HAMBURGUESA DE CORDERO LECHAL ULTRACONGELADA

Alérgeno	Presente SI/ NO	Posible contaminación cruzada SI/NO
Cereales que contengan gluten <sup>3</sup>	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 <sup>4</sup>	No	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	No
Soja y productos a base de soja <sup>5</sup>	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <sup>6</sup>	No	No
Frutos de cáscara y productos derivados <sup>7</sup>	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 <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

Fdo: Coro Eizaguirre  
Responsable APPCC  
Hamburguesas Eizaguirre, S.L.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

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

<sup>7</sup> Salvo los utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola