



**F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO**

CÓDIGO: PC009108

Revisión: 04
Fecha Revisión: 12/04/2021
**Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA**



**MINI HAMBURGUESA BEEF BURGUER
SALSA Y CEBOLLA FRITA
(PRODUCTO CONGELADO)**

Descripción

Es la elaboración de un mini bocadillo con hamburguesita de ternera, salsa y cebolla frita crujiente, sometidas a un proceso de congelación a -35°C, envasadas en bolsas, selladas y almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Pan 53% (Harina de **trigo(gluten)**, agua, antioxidante (E341)(E300), espesante (E466), dextrosa, harina de malta de **trigo**, maltodextrina, emulgente (E472, E322 lecitina de **soja**), correctores de acidez (E450, E451), extracto de malta de **cebada**, almidón, fibra alimentaria, enzimas, levadura), hamburguesa 34 % (carne de ternera, cebolla, azúcar, **pistacho**, sal, salsa (vinagre de Malta (**cebada**), vinagre de alcohol (**sulfitos**), **anchoas(pescado)**, melaza, azúcar, sal, extracto de tamarindo, cebolla, ajo, especias y aroma), salsa 6%(mayonesa(aceite refinado de soja, yema de **huevo**, vinagre de alcohol, azúcar, estabilizante (E415, E412), conservador (E202), antioxidantes (E330, E300), colorante (E160)), mostaza, **queso (leche, lactosuero, mantequilla**, fibra alimentaria, estabilizante (E410), sal, corrector de acidez (E270)), almidón de maíz, maltodextrina, pepinillos, alcaparras, cebolla frita (cebolla, aceite de girasol, sal)

Alérgenos presentes

Contiene gluten, frutos con cáscara, pescado, mostaza, sulfitos, leche y sus derivados, huevo, y soja. Puede contener trazas de moluscos, cacahuetes, apio, semillas de sésamo.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, mujeres embarazadas, ancianos, intolerantes al gluten y a la lactosa y a los demás consumidores sensibles a los alérgenos presentes.

Instrucciones de uso

Descongelar horno microondas (modo descongelación) 3 minutos o en refrigeración 2 horas antes.

Para el crujiente del bocadillo:

- Horno microondas con grill 3 minutos

- Horno de convección 2 min/200°C

Una vez descongelado el producto puede permanecer en el frigorífico tres días y no debe volver a congelarse.

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g		Características microbiológicas (ufc/g)	
Energía (kJ/kcal)	902/216	Mesófilos aerobios	<1.000.000
Grasas (g)	5.51	Enterobacterias	<100
de las cuales saturadas (g)	2.7	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
Hidratos de carbono (g)	31.35	<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
de los cuales azúcares (g)	11.2	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
Proteínas (g)	10.2	<i>Staphylococcus aureus</i>	<100
Sal (g)	1		

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Peso neto	Código GTIN
Primario	- Bandeja horneable de cartón recubierta con film PET transparente -Film de polipropileno	631 g- 14 unidades 45 g -1 unidad	8435361100274
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	8 bandejas	18435361100271
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	
Fecha de consumo preferente antes de:			
18 meses			
Identificación del lote			
En la etiqueta, siendo la <i>E</i> de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYYYYZZ).			
Legislación aplicable			
<p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión</p> <p>- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>- Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p>			

www.cociprex.com