



**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>-<b>Reglamento (CE) n° 852/2004</b> del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>-<b>Reglamento (CE) n° 853/2004</b> 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>-<b>Reglamento (CE) n° 2073/2005</b> de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-<b>Reglamento (CE) n° 1441/2007</b> de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>-<b>Reglamento (UE) n° 1169/2011</b> 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) n° 1924/2006 y (CE) n° 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) n° 608/2004 de la Comisión</p> <p>- <b>Real Decreto 3484/2000</b>, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>- <b>Real decreto 191/2011</b>, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p>			

[www.cociprex.com](http://www.cociprex.com)