

	Ficha Técnica de Producto	Burguer Meat de Pollo
		Código Producto: 840
		Revisión: 14/07/2022
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	BURGUER MEAT DE POLLO
Definición/Descripción:	Carne de pollo limpia, picada y ligada, a la que se le da forma de gruesa rodaja
Reglamentación:	• RD 1376/2003: condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, modificado por el RD 728/2011. • RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011. • Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007. • • Recomendaciones CENAN.
Elaborado por:	Nº RGS 10.07611/S
Requisitos del Proveedor:	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.
Ingredientes:	Carne de pollo (85 %), fibra y almidones vegetales (guisante y maíz), sal, proteína de guisante, tomate deshidratado, antioxidantes (E-331iii y E-301), especias, aroma, CONSERVADOR (SULFITO) E-224 y colorante E-120, almidones, proteína de pollo, fibra vegetal y aromas
Características Organolépticas:	Color, consistencia, olor y sabor propios
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 7 días.
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos de Camarsa.
Presentación Comercial:	Se presenta en bandejas termoselladas para uso alimentario fabricadas a partir de láminas de complejo PET y PE 100% reciclable
Condiciones de Conservación:	Mantener a temperaturas de refrigeración ($\leq 4^{\circ}\text{C}$). Consumir previo cocinado.
Modo de Empleo:	Este producto debe ser cocinado antes de su consumo.
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.
Alérgenos:	Contiene SULFITOS.
Trazas:	No contiene.

	Ficha Técnica de Producto	Burguer Meat de Pollo
		Código Producto: 840
		Revisión: 14/07/2022
		Página 2 de 1

OMGs:	No contiene Organismo Modificados Genéticamente.												
Valores Nutricionales:	<table> <tr> <th><i>parámetros</i></th><th><i>Valor (por 100g)</i></th></tr> <tr> <td>Valor Energético:</td><td>221 kcal/L/ 939 kj</td></tr> <tr> <td>Grasas:</td><td>0.18 g Saturadas: <0.1 g</td></tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono:</td><td>42 g. de los cuales azúcares: <0.5 g.</td></tr> <tr> <td>Proteínas:</td><td>13.23 g</td></tr> <tr> <td>Sal:</td><td>1.8 g.</td></tr> </table>	<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>	Valor Energético:	221 kcal/L/ 939 kj	Grasas:	0.18 g Saturadas: <0.1 g	Hidratos de Carbono:	42 g. de los cuales azúcares: <0.5 g.	Proteínas:	13.23 g	Sal:	1.8 g.
<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>												
Valor Energético:	221 kcal/L/ 939 kj												
Grasas:	0.18 g Saturadas: <0.1 g												
Hidratos de Carbono:	42 g. de los cuales azúcares: <0.5 g.												
Proteínas:	13.23 g												
Sal:	1.8 g.												
condiciones microbiológicas: * CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007	<i>parámetros límites</i> Escherichia coli (u.f.c./g) M=5 x 10³ Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g) Ausencia												

