

	Ficha Técnica de Producto	Burguer Meat Tna 100 gr
		Código Producto: 834
		Revisión: 30/04/2026
		Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	BURGUER MEAT TERNERA 100 GR												
Definición/Descripción:	Carne de vaca + cerdo limpia, picada y ligada, a la que se le da forma de gruesa rodaja.												
Reglamentación:	RD 3484/2000: Normas de hygiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por el RD 135/2010 y el artículo 5 derogado por RD 191/2011. ● 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.												
Elaborado y envasado por:	Nº RGS 10.06711/S												
Ingredientes:	Carne de ternera (69 %), magro de cerdo (17 %), agua, sal, fécula, antioxidantes (E-331 iii y E-301), almidón, tomate deshidratado, especias, aroma, aroma de humo, CONSERVADORES-(E-221 y E-224), SULFITOS colorante E-120												
Características Organolépticas:	Color, consistencia, olor y sabor propios												
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 7 días.												
Peso Unidad:	100 gramos cada hamburguesa aproximadamente.												
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 ($\leq 4^{\circ}\text{C}$).												
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.												
OMGs:	No contiene Organismo Modificados Genéticamente.												
Valores Nutricionales:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>parámetros</th><th>Valor (por 100g)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético:</td><td>998 Kjul/ 240 Kcal</td></tr> <tr> <td>Grasas:</td><td>18.7 g. Saturadas: 7.99 g</td></tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono:</td><td>2.03 g. de los cuales azúcares: < 0.5 g.</td></tr> <tr> <td>Proteínas:</td><td>16.11 g</td></tr> <tr> <td>Sal:</td><td>1,5 g.</td></tr> </tbody> </table>	parámetros	Valor (por 100g)	Valor Energético:	998 Kjul/ 240 Kcal	Grasas:	18.7 g. Saturadas: 7.99 g	Hidratos de Carbono:	2.03 g. de los cuales azúcares: < 0.5 g.	Proteínas:	16.11 g	Sal:	1,5 g.
parámetros	Valor (por 100g)												
Valor Energético:	998 Kjul/ 240 Kcal												
Grasas:	18.7 g. Saturadas: 7.99 g												
Hidratos de Carbono:	2.03 g. de los cuales azúcares: < 0.5 g.												
Proteínas:	16.11 g												
Sal:	1,5 g.												

	Ficha Técnica de Producto	Burguer Meat Tna 100 gr
		Código Producto: 834
		Revisión: 30/04/2026
		Página 2 de 1

condiciones microbiológicas:	<i>parámetros límites</i>
* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007	Escherichia coli (u.f.c./g) $M=5 \times 10^3$ Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g) Ausencia

