

	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 y cerdo limpia, picad y ligada, a la que se le da forma de gruesa rodaja
Reglamentación:	<ul style="list-style-type: none"> • 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 %), agua, sal, fécula, hortaliza deshidratada (tomate), almidón, especias, CONSERVADORES E-224 y E-221 (SULFITOS), colorante (E-120)
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 presentan en bandeja de porexpan retractilada con film de polietileno.
Condiciones de Conservación:	Mantener a temperaturas de refrigeración (< 4 °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.
OMGs:	No contiene Organismo Modificados Genéticamente.



Ficha Técnica de Producto

Burguer Meat de Pollo

Código Producto: 840

Revisión: 14/07/2022

Página 2 de 1

Valores Nutricionales:

<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>
Valor Energético:	235 kcal/ 983.24 kj
Grasas:	17.1 g. Saturadas: 6.6 g
Hidratos de Carbono:	5.5 g. de los cuales azúcares: 0,7 g.
Proteínas:	14.6 g
Sal:	2.2 g.

condiciones microbiológicas:

* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007

parámetros límites

Escherichia coli (u.f.c./g) M=5 x 10³

Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g) Ausencia

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

