

	<b>Ficha Técnica de Producto</b>	Burguer Meat Ternera 100 gr
		Código Producto: 834
		Revisión: 21/06/2022
		Página 1 de 1

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>BURGUER MEAT TERNERA 100 GR</b>													
<b>Definición/Descripción:</b>	Carne de ternera limpia, picada y ligada, a la que se le da forma de gruesa rodaja.													
<b>Reglamentación:</b>	RD 3484/2000: Normas de higiene 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.													
<b>Elaborado y envasado por:</b>	Nº RGS 10. 06711/S													
<b>Ingredientes:</b>	Carne de ternera (67 %), magro de cerdo (17 %), agua, sal, fécula, antioxidantes (E-331 iii y E-301), almidón, hortaliza deshidratada, especias, aroma, aroma de humo, CONSERVADORES E_221 y E-224, colorante E-120													
<b>Características Organolépticas:</b>	Color, consistencia, olor y sabor propios													
<b>Consumo Preferente (vida útil):</b>	Consumir preferentemente antes de 9 días.													
<b>Peso Unidad:</b>	100 g aproximadamente.													
<b>Etiquetado:</b>	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos de Camarsa.													
<b>Presentación Comercial:</b>	Según especificaciones del cliente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• En bandeja de porexpan retractilada con film de polietileno.</li> <li>• En caja con plástico protector.</li> </ul>													
<b>Condiciones de Conservación:</b>	Mantener a temperaturas de refrigeración (< 4 °C).													
<b>Modo de Empleo:</b>	Este producto debe ser cocinado antes de su consumo													
<b>Condiciones de Transporte:</b>	En vehículos frigoríficos autorizados.													
<b>Garantía de Higiene:</b>	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.													
<b>Garantía de Calidad:</b>	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.													
<b>Alérgenos:</b>	Contiene SULFITOS.													
<b>Trazas:</b>	No contiene.													
<b>OMGs:</b>	No contiene.													
<b>Datos Nutricionales:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>parámetros</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Valor (por 100g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía</td> <td style="text-align: center;">998 Kj / 240 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: center;">18.7 g De las cuales saturadas 7.99 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: center;">2.03 g De los cuales azúcares: &lt; 0.50 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">16.11 g</td> </tr> <tr> <td>sal</td> <td style="text-align: center;">1,5 g</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>	Energía	998 Kj / 240 Kcal	Grasas	18.7 g De las cuales saturadas 7.99 g	Hidratos de Carbono	2.03 g De los cuales azúcares: < 0.50 g	Proteínas	16.11 g	sal	1,5 g
<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>													
Energía	998 Kj / 240 Kcal													
Grasas	18.7 g De las cuales saturadas 7.99 g													
Hidratos de Carbono	2.03 g De los cuales azúcares: < 0.50 g													
Proteínas	16.11 g													
sal	1,5 g													
<b>Condiciones Microbiológicas:</b>	<i>Parámetros límites</i>													
	Escherichia coli (u.f.c./g) M=5 x 10 <sup>3</sup>													
	Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g) Ausencia													



## Ficha Técnica de Producto

Burguer Meat Ternera  
100 gr

Código Producto: 834

Revisión: 21/06/2022

Página 2 de 1

