

	<b>Ficha Técnica de Producto</b>	B. Vaca 100%
		Código Producto: 978
		Revisión: 18/03/2015
		Página 1 de 1

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>BURGUER MEAT VACA 100%</b>							
<b>Definición/Descripción:</b>	Carne magra de vaca limpia, picada y ligada, a la que se le da forma de gruesa rodaja.							
<b>Reglamentación:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011</li> <li>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.</li> <li>Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007.</li> </ul>							
<b>Elaborado por:</b>	Nº RGS 10.06711/S							
<b>Envasado por:</b>	CAMARSA (Nº RGS: 10.06711/S)							
<b>Requisitos del Proveedor:</b>	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.							
<b>Ingredientes:</b>	Carne magra de vaca, proteína vegetal (3%), sal, almidón, maltodextrina, especias, conservador (E-221: sulfito sódico), antioxidantes (E-331iii, E-301), 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>	110 gramos cada hamburguesa 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 trazas							
<b>OMGs:</b>	No contiene.							
<b>Condiciones Microbiológicas:</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>límites</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (u.f.c./g)</td> <td style="text-align: center;">M=5 x 10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>límites</i>	Escherichia coli (u.f.c./g)	M=5 x 10 <sup>3</sup>	Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g)	Ausencia
<i>parámetros</i>	<i>límites</i>							
Escherichia coli (u.f.c./g)	M=5 x 10 <sup>3</sup>							
Salmonella/Shigella (u.f.c./10 g)	Ausencia							
* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007								