

	“FICHA TÉCNICA”	-Fecha: 17/01/2023-	Pág.:1/3
	Albóndiga mixta (Burger meat)	Rev: 00	
		[FT90]	

DATOS PROVEEDOR		
-----------------	--	--

Nombre	Industrias Cárnicas San José S.L. Avda. Elche 21 ES 10.05737 / A CE 96 552 54 10 carnicassanjose@carnicassanjose.com calidad@carnicassanjose.com	Fotografía del producto
Domicilio Social		
Registro Sanitario		
Teléfono		
e-mail		



DATOS DEL PRODUCTO		
--------------------	--	--

Denominación del producto	Albóndiga mixta (30 gr) (Burger meat) Código cliente: 201	PACV1
Descripción del producto	PREPARADO CÁRNICO de alto valor nutricional, elaborado con carne de cerdo del país y carne de vacuno, picada, adobada, fresca o ultracongelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Alimento para consumo tras cocinado.	
Ingredientes	Carne de cerdo, carne de vacuno, texturizado de proteína de SOJA , agua, sal, fibra de guisante, almidón de guisante, texturizado de maíz, harina de arroz, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservadores (E-221, E-223 SULFITOS) y colorante (E-120).	
Alérgenos alimentarios	Contiene trazas de SOJA y SULFITOS .	
OGM	Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente según homologación de proveedores.	

Información nutricional. Valores medios por 100 g	
Valor Energético: Kjul/100g	1005
Valor Energético: Kcal/100g	240
Grasas	18
(de las cuales saturadas)	6,5
Hidratos de Carbono:	5
(de los cuales azúcares)	0,5
Proteínas	18
Sal	1,6

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS
---------------------------	---------------------------

*E. coli <math><5 \cdot 10^3 \text{ ufc/g}</math> *Salmonella No detectado en 10 g *Indicadores de seguridad alimentaria	pH= 6±0,5 a _w = 0,9±0,25 Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente
--	---

Albóndiga mixta
(Burger meat)

Rev: 00

[FT90]

DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO

- Recepción de la materia prima
- Pesado de ingredientes según formulación, mezclado y amasado
- Formación del producto
- Congelación
- Envasado
- Almacenamiento y distribución

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

- Caja de plástico (PET) apta para uso alimentario, o en bolsa de plástico (PEBD//PEBD) apta para uso alimentario y caja de cartón.
- Presentación en caja JET de 4 kg.
- Congelado.

INFORMACIÓN ETIQUETA**ALBÓNDIGA MIXTA 30 GR****-201-**

(BURGUER MEAT)

INGREDIENTES

Carne de cerdo, carne de vacuno, texturizado de proteína de SOJA, agua, sal, fibra de guisante, almidón de guisante, texturizado de maíz, harina de arroz, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservadores (E-221, E-223 SULFITOS) y colorante (E-120).

SIN GLUTEN - SIN LACTOSA**MODO DE EMPLEO:**

Mantener a -18 °C y descongelar bajo refrigeración. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar completamente hasta (75°C) en el centro del producto, antes de su consumo.

Inf.nutricional por 100g de producto

Valor energético _____1005 kJ / 240 kcal
Grasas _____18,0 g
de las cuales saturadas _____6,5 g
Hidratos de carbono _____5,0 g
de los cuales azúcares _____0,5 g
Proteína _____18,0 g
Sal _____1,6 g

Fecha de congelación :

<Vacío>

Fecha de caducidad :

<Vacío>

Contenido:

<Vacío>

R21

LOTE:

<Vacío>

Para JET EXTRAMAR S.A -
Pol. Ind. Bassa-La Reva. C/ de Pnte, s/n. 46190 Tlf: 96 166 74 06

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN****Nº DE LOTE**

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: T^a ≤ -18 °C para producto congelado.

Fecha de caducidad (Vida útil): 18 meses desde la fecha de conservación.

- Características del lote: 6 dígitos: SSDAAA
- Dígitos de la semana de fabricación (SS): de 01 a 53.
- Dígito del día de fabricación (D): de 1 (lunes) a 7 (domingo).
- Dígitos del año de fabricación (AAA), p.ej. 023 (2023)

	“FICHA TÉCNICA”	-Fecha: 17/01/2023-	Pág.:3/3
	Albóndiga mixta (Burger meat)	Rev: 00	
		[FT90]	

CONDICIONES DE USO

Para preparado congelado: Descongelar y cocinar al gusto:

- Descongelar previamente en refrigeración.
- Cocinar completamente el producto antes de su consumo, debe sufrir un tratamiento térmico superior a 75 °C en el centro del producto.

Producto congelado: Mantener a ≤ -18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar.


POBLACIÓN DESTINO

Todos los consumidores a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados (sulfitos y soja).

LEGISLACIÓN APLICABLE

- R2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- R1881/2006, sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- RD474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- R1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- R852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- R853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- R178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- R1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- R10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

APROBACIÓN DE DOCUMENTO

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	17/01/2023	Creación de documento
REALIZADO POR: Nombre: Laura Bautista		APROBADO POR:  Nombre: Javier Sanjosé Alonso