



**FICHA TÉCNICA**  
(Burger meat S228)



<b>Denominación Comercial:</b>	<b>BURGER VACUNO Y CERDO</b>				
<b>Descripción</b>	Producto cárnico con alto valor nutritivo, de forma ovalada, elaborado con carne de vacuno y cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.				
	Peso medio aprox. unidad		85 g.		
	Medidas:		110-90 mm $\Phi$ x 10 mm		
<b>Denominación legal. Categoría Comercial:</b>	<b>BURGER MEAT DE CARNE DE VACUNO Y CERDO. PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO</b>				
<b>Presentación / Formato:</b> Código Producto: 320013	<b>Peso Neto</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
	4.000 g. (bolsa)		4 kgs. (2 bolsas x 2000 g.)		
<b>Presentación / Paletización: 80/120</b>	<b>Nº Cajas / Fila</b>	<b>Nº Filas / Palet</b>	<b>Nº Cajas / Palet</b>	<b>Peso Neto Palet</b>	<b>Altura Palet</b>
	11	13	143	572 kg.	1,96 mt.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>GELAND</b>				
<b>Identificación Fabricante:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
<b>Nº R.S.I.</b>	10.19256/BU				
<b>Centro de Fabricación y Envasado:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 10.19256/BU				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	Carne (51%) [carne de vacuno (78%)*, carne de cerdo (22%)*], proteína de <b>soja</b> rehidratada, agua, fibra de <b>soja</b> rehidratada, tocino, harina de <b>trigo</b> , sal, especias, estabilizante E450, espesante E407, antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y <b>soja</b> ), extracto de levadura, colorantes (E120, E150d), aromas. * Porcentaje expresado en base al total de la carne.				
<b>OMG:</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				

FT-PT-13/Geland	Rev.7: 13/10/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
-----------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX:298152 e-mail: [euofrits@eurofrits.es](mailto:euofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294





# FICHA TÉCNICA

(Burger meat S228)



<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: - Gluten y soja.
<b>Grupo consumidor destinatario:</b>	Toda la población en general, incluidos niños y ancianos. Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

## Características del Producto Terminado

Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Grasas.	Grasa Saturada	Trans	Colesterol
	857 kJ -206 kcal	14 g	6.0 g	0,1 g	31 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
4.6 g	0 g	0,7 g	15 g	0.95 g	
<b>Características Organolépticas:</b>	Color:	Característico de carne.			
	Olor:	Característico.			
	Sabor:	Característico.			
	Textura:	Consistente.			
<b>Características Microbiológicas:</b>	E. Coli:	n = 5	c = 2	m= 5.10 <sup>2</sup>	M = 5.10 <sup>3</sup>
Legislación aplicada: Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios)	Salmonella spp:	n = 5	c = 0	Ausencia / 10 g.	
<b>Modo de Empleo:</b>	<b>SARTÉN / GRILL</b>		<b>HORNO</b>		
	. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades de la bolsa y poner a la plancha o freír (sartén) a 180°C durante 4 minutos por cada lado.  . Retirar las hamburguesas de la plancha o sartén, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240 °C (horno de aire). . Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades de la bolsa, colocarlas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas. . Retirar las hamburguesas del horno, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.		
<b>Condiciones de Conservación:</b>	<b>Congelador</b>			<b>Congelador de Frigorífico</b>	<b>Frigorífico</b>
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)		
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado					

FT-PT-13/Geland	Rev.7: 13/10/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
-----------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- <http://www.eurofrits.com>  
 FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX:298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)  
 DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294





**FICHA TÉCNICA**  
(Burger meat S228)



<b>Identificación del Lote:</b>	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u>
<b>Fecha consumo preferente:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja : Año – Día natural – Hora (AADDD HH:HH)</li> <li>• Bolsa: Año – Día natural – Hora (AADDD HH:HH)</li> </ul>
<b>Vida útil:</b>	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja : Mes-Año (MMAAAA)</li> <li>• Bolsa: Mes-Año (MMAAAA)</li> </ul> <p>La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.</p>

**Descripción Etapas del proceso**

<b>Enumeración de las etapas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li> <li>- Almacenamiento.</li> <li>- Introducción en línea de proceso.</li> <li>- Picado, mezclado, formado.</li> <li>- Túnel de congelación.</li> <li>- Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li> <li>- Almacenamiento en congelación.</li> <li>- Expedición. Transporte y entrega.</li> </ul>
-----------------------------------	---

**Descripción Envasado y Embalaje**

**ENVASE (Bolsa)**

<b>Material:</b>	<b>2.000 g.</b>
	Polietileno transparente de baja densidad
<b>Peso (vacío) :</b>	15,2 g.
<b>Características físicas:</b>	Ancho : 750 mm Distancia máculas : 350 mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

**EMBALAJE (Caja)**

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
	<b>4kg. (2 x 2000 g.)</b>
<b>Peso (vacío) :</b>	231 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 350 x 230 x 120 Medidas exteriores: 358 x 238 x 136

**Sistemas de Control de Calidad**

<b>Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO 9001

FT-PT-13/Geland	Rev.7: 13/10/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
-----------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX:298152 e-mail: [eu@eurofrits.com](mailto:eu@eurofrits.com)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.713.4294





## FICHA TÉCNICA (Burger meat S228)



<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC; IFS
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos- Sensoriales -Microbiológicos

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	
Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Reglamento (CE) nº: 852/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo)
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-13/Geland	Rev.7: 13/10/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
-----------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: :947-298413 - FAX:298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

