

	<b>“FICHA TÉCNICA”</b>	-Fecha: 17/01/2023-	Pág.: 1/3
	<b>Mini Albóndiga de carne</b> (Burger meat)	Rev: 00	
		[FT99]	

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

<b>Nombre</b>	Industrias Cárnicas San José S.L.	<b>Fotografía del producto</b>
<b>Domicilio Social</b>	Avda. Elche 21	
<b>Registro Sanitario</b>	ES 10.05737 / A CE	
<b>Teléfono</b>	96 552 54 10	
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:carnicassanjose@carnicassanjose.com">carnicassanjose@carnicassanjose.com</a>	
	<a href="mailto:calidad@carnicassanjose.com">calidad@carnicassanjose.com</a>	

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

<b>Denominación del producto</b>	Mini Albóndiga de carne (10 gr) (Burger meat) Código cliente: 430	<b>PP116</b>
<b>Descripción del producto</b>	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.	
<b>Ingredientes</b>	Carne de cerdo (54%), carne de vacuno (20%) agua, texturizado de maíz, sal, troceado de maíz, almidón, fibra vegetal, especias, aromas, antioxidantes (E-331-E301), conservante (E-221 SULFITOS) y colorante (E-120). Contiene SULFITO	
<b>Alérgenos alimentarios</b>	Contiene trazas de <b>SOJA</b> .	
<b>OGM</b>	Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente según homologación de proveedores.	

Información nutricional. Valores medios por 100 g	
Valor Energético: Kjul/100g	703
Valor Energético: Kcal/100g	167
Grasas	10
(de las cuales saturadas)	2,8
Hidratos de Carbono:	5,9
(de los cuales azúcares)	<0,5
Proteínas	13,2
Sal	1,4

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

	<b>“FICHA TÉCNICA”</b>	-Fecha: 17/01/2023-	Pág.:2/3
	<b>Mini Albóndiga de carne</b> <i>(Burger meat)</i>	Rev: 00	
		[FT99]	


### 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 3 kg.
- Congelado.


### INFORMACIÓN ETIQUETA



## 430-MINI ALBÓNDIGA DE CARNE 10GR

(BURGUER MEAT)

<p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>Carne de cerdo (54%), carne de vacuno (20%) agua, texturizado de maíz, sal, troceado de maíz, almidón, fibra vegetal, especias, aromas, antioxidantes (E-331-E301), conservante (E-221 <u>SULFITOS</u>) y colorante (E-120). Puede contener trazas de <u>SOJA</u>.</p> <p style="text-align: center;"><b>SIN GLUTEN - SIN LACTOSA</b></p> <p><b>MODO DE EMPLEO:</b></p> <p>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.</p>	<p>Inf.nutricional por 100g de producto</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Valor energético</td><td style="text-align: right;">703 kJ/ 167 kcal</td></tr> <tr><td>Grasas</td><td style="text-align: right;">10 g</td></tr> <tr><td>  de las cuales saturadas</td><td style="text-align: right;">2,8 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de carbono</td><td style="text-align: right;">5,9 g</td></tr> <tr><td>  de los cuales azúcares</td><td style="text-align: right;">&lt;0,5 g</td></tr> <tr><td>Proteína</td><td style="text-align: right;">13,2 g</td></tr> <tr><td>Sal</td><td style="text-align: right;">1,4 g</td></tr> </table>	Valor energético	703 kJ/ 167 kcal	Grasas	10 g	de las cuales saturadas	2,8 g	Hidratos de carbono	5,9 g	de los cuales azúcares	<0,5 g	Proteína	13,2 g	Sal	1,4 g
Valor energético	703 kJ/ 167 kcal														
Grasas	10 g														
de las cuales saturadas	2,8 g														
Hidratos de carbono	5,9 g														
de los cuales azúcares	<0,5 g														
Proteína	13,2 g														
Sal	1,4 g														
<p><b>R23</b>      <b>LOTE:</b></p> <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 30px; margin: 5px auto;"></div>	<p>Fecha de congelación: &lt;Vacío&gt;</p> <p>Fecha de caducidad : &lt;Vacío&gt;</p> <p><b>Contenido:</b> <b>3 KG</b></p>														



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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Nº DE LOTE
-----------------------------	------------

- |  |  |
|--|--|
| <p>Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: Tª ≤ -18 °C para producto congelado.</p> <p>Fecha de caducidad (Vida útil): 18 meses desde la fecha de conservación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características del lote: 6 dígitos: SSDAAA</li> <li>- Dígitos de la semana de fabricación (SS): de 01 a 53.</li> <li>- Dígito del día de fabricación (D): de 1 (lunes) a 7 (domingo).</li> <li>- Dígitos del año de fabricación (AAA), p.ej. 023 (2023)</li> </ul> |
|--|--|

### 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).



<b>“FICHA TÉCNICA”</b>	-Fecha: 17/01/2023-	Pág.:3/3
<b>Mini Albóndiga de carne</b> <i>(Burger meat)</i>	Rev: 00	
	[FT99]	

**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.

<b>APROBACIÓN DE DOCUMENTO</b>		
<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	25/07/2023	Creación de documento
<b>REALIZADO POR:</b>  Nombre: Juan Sanjosé		<b>APROBADO POR:</b>   Nombre: Javier Sanjosé Alonso