

FICHA TÉCNICA (Caterfrits Hamburguesa de vacuno)

Denominación Comercial:	HAMBURGUESA DE VACUNO								
Descripción	 <p>Producto cárnico con alto valor nutritivo, de forma ovalada, elaborado con carnes de vacuno y cerdo del país, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <table border="1" data-bbox="564 595 1267 680"> <tr> <td>Peso medio aprox. unidad</td> <td>85 g. ± 3 g.</td> </tr> <tr> <td>Medidas:</td> <td>110 mm Φ x 10 mm</td> </tr> </table>					Peso medio aprox. unidad	85 g. ± 3 g.	Medidas:	110 mm Φ x 10 mm
Peso medio aprox. unidad	85 g. ± 3 g.								
Medidas:	110 mm Φ x 10 mm								
Categoría Comercial:	PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO								
Código EAN:	Bolsa 2 kg.: 8427318300240 Caja 6 kg.: 18427318300247		Bolsa 340 g.: 8427318350214						
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja						
Código Producto: 300204 Código Producto: 350201	2000 g. 340 g.		6 kgs. (3 bolsas x 2000 g.) 6,120 kgs. (18 bolsas x 340 g.)						
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet				
	9	12	108	648 kg.	2,25 m.				
	9	13	117	716,04 kg	1,98 m				
MARCA COMERCIAL:	CATERFRITS								
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.								
Nº R.S.I.	10.19256/BU								
Centro de Fabricación y Envasado:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 10.19256/BU								
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Carne de vacuno (32,5%), carne de cerdo (32,5%), proteína soja, harina de trigo , espesante E407, especias, fécula maíz, sal, estabilizante E450, antioxidante E301, colorantes (E120 y E150d), hidrolizado proteínas vegetales , extractos levadura, antiaglomerante E551, conservante E250. Puede contener trazas de derivados lácteos.								
OMG:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.								

FICHA TÉCNICA

(Caterfrits Hamburguesa de vacuno)

Alérgenos:	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: - Gluten, soja. Puede contener trazas de derivados lácteos.				
Grupo consumidor destinatario:	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	Proteínas	Hidratos Carbono	Azúcares	Sodio/Sal
	1124 kJ - 271 kcal	12.06 g	7.72 g.	2.12 g.	0,41g/ 1.04 g
	Grasas	Grasa saturada	Colesterol	Trans	Fibra
	21.29 g	8.9 g	0.373 g	0.319 g	< 1,00 g
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Característico de carne. Característico. Característico. Consistente.			
Características Microbiológicas: 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	E. Coli:	n = 5	c = 2	m= 5 . 10 ² ufc/g	M= 5.10 ³ ufc/g
	Salmonella spp:	n = 5	c = 0	Ausencia/ 10 g.	
Modo de Empleo:	SARTÉN / GRILL	HORNO			
	. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase y poner a la plancha o freír (sartén) a 180°C durante 3 minutos 30 segundos 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 del envase, 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.		
Condiciones de Conservación:	Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)		
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				

FICHA TÉCNICA

(Caterfrits Hamburguesa de vacuno)

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

Descripción Etapas del proceso

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

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa)

Material:	2000 g.	340g.
	Polietileno transparente de baja densidad	Polipropileno transparente
Peso (vacío) :	19,4 g.	2,1 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre: soldadura interior- exterior	Ancho : 300 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 160 Espesor : 0,040 Tipo de cierre: soldadura interior- exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
	6 kg. (3 x 2000 g.)- 6,12 kg (18 x 340 g)
Peso (vacío) :	265 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : Largo: 370 Ancho: 255 Alto: 160 Medidas exteriores: Largo: 378 Ancho: 263 Alto: 176

FT-PT-67	Rev.14: 26/06/13	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA (Caterfrits Hamburguesa de vacuno)

Sistemas de Control de Calidad

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos- Sensoriales -Microbiológicos

LEGISLACIÓN APLICABLE	
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-67	Rev.14: 26/06/13	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------