

CÁRNICAS ORTOLÁ	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Cód.: FT ALB MIXT PV Emisión: 06 Página 1 de 1 Fecha: 31/05/17
-----------------	---------------------------	---

ALBONDIGA MIXTA (pollo y ternera)											
Descripción de Producto: Preparado cárnico, blando, elaborado a partir de carne picada de ternera y pollo, con especias y aditivos (burger meat). Con forma de bola de diámetro aproximado de 3 cm y un peso aproximado de 25 gramos por unidad. Envasadas en caja de cartón, en bolsa de polietileno.											
Composición Cualitativa (ingredientes): pollo (25%), ternera (5%), agua, texturizado (proteína vegetal de soja), pan rallado (harina de trigo , agua, sal y levadura), preparado albóndiga (almidón de patata, dextrosa almidón de maíz, especias conservantes E-221 y colorante natural E-120), perejil.											
Valores nutricionales (por 100 g de producto): Valor energético: 236 kcal / 986 kJ Grasas: 17,6 g; de las cuales grasas saturadas: 0,3 g Hidratos de carbono: 22,5 g; de los cuales azúcares: 10 g Proteínas: 17,4 g Sal: 0,5 g											
Tipo de Envasado y loteado: A Granel: en bolsa de polietileno cerrada de 5 kg y en caja de cartón. Higienizado: en bolsas de 0,5kg o 1kg en caja de cartón a 4 kg El lote viene identificado por el día de fabricación, mes y dos últimas cifras del año, por último el número final identifica el turno de fabricación.											
Forma de conservación y distribución: Proceso de congelación: 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de -6 °C. 24 horas en cámara de congelación para alcanzar -18 °C como temperatura mínima de conservación. Almacenamiento → en cámara frigorífica a -18 °C. Distribución → en palets, 135 cajas en 15 capas de 9 cajas. Medidas de la caja de cartón: <ul style="list-style-type: none"> • Caja: 378x252x104 mm • Tapa: 396x259x104 mm 											
Fecha de consumo preferente: Este producto se debe consumir preferentemente antes de los 18 meses desde la fecha de elaboración.											
Determinación del uso: <ul style="list-style-type: none"> - Es un producto congelado el cual debe conservarse en cámara de congelación a una temperatura menor de -18° C. - Este producto se debe descongelar en refrigeración antes de su consumo. Este producto se consume con previo tratamiento térmico, que asegure un completo cocinado. 											
Características microbiológicas y límites: <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;"><u>m(ufc/g)</u></th> <th style="width: 20%; text-align: center;"><u>M(ufc/g)</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">5.000</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">ausencia/10 g</td> </tr> </tbody> </table>				<u>m(ufc/g)</u>	<u>M(ufc/g)</u>	<i>Escherichia coli</i>	500	5.000	<i>Salmonella</i>	ausencia/10 g	
	<u>m(ufc/g)</u>	<u>M(ufc/g)</u>									
<i>Escherichia coli</i>	500	5.000									
<i>Salmonella</i>	ausencia/10 g										
Características físico-químicas : aw: 0,95 pH: 6,3											
Referencia a Alérgenos: Contiene gluten Contiene soja Contiene sulfitos En la elaboración de este producto no se utilizan OMG											
Población destino: población general											