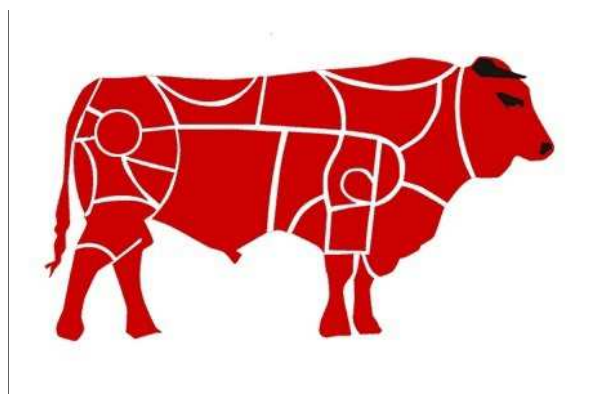


 **BURGUER MEAT VACUNO**



Familia: PREPARADOS

Código artículo: 70101

MATERIA PRIMA: Magro procedente del despiece de vacuno/ trimming from deboning of bovine

INGREDIENTES: Carne de vacuno (87%), agua, harina de arroz, fibra vegetal, dextrosa, conservador (sulfito sódico), antioxidantes (E-301, E-331iii), colorante (E-120).

Rango de peso / Weight Range: 1,2 kg.

Vida útil / Shelf life: envasado + 18 meses / pack + 18 months

Método de Producción / Production method:

- Mezclar el magro con los aditivos
- Picado

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

VALORACION NUTRICIONAL (100 g) / NUTRITIONAL VALUE (100 g)

VALOR ENERGÉTICO	919 kJ / 221 kcal
GRASAS	15,5 g
ACIDOS GRASOS SATURADOS	7,76 g
HIDRATOS DE CARBONO	3 g
AZÚCARES	<0,5 g
PROTEÍNAS	16,9
SAL	0,29

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Escherichia coli ≤ 1.0 x 10² ufc/g
Salmonella 10 g..... Negativo

ALERGENOS / ALLERGENS

Contiene sulfito sódico / Contains sulfites



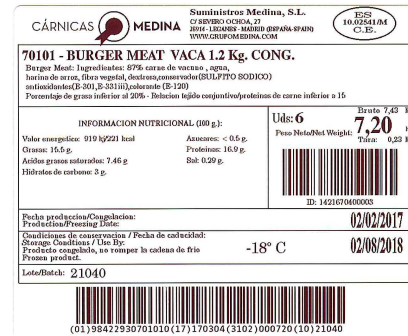
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y DE CALIDAD / ORGANOLEPTIC AND QUALITY CHARACTERISTICS

- Color rosado típico de la carne cruda/ Pink colour, typical of raw meat
- Porcentaje de grasa inferior al 20%
- Relación tejido conjuntivo/proteínas de carne inferior a 15%

Realizado por: / Issued By: Virginia Alcázar- Veterinary surgeon of the Quality department	Aprobado por: / Approved By: Francisco Oviedo - Production department
FICHA TÉCNICA D-42 /02	Fecha última revisión / Latest version: 21/03/2017

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABELLING

ETIQUETA EXTERNA / EXTERNAL LABELLING



ENVASADO - EMPAQUETADO / PACKING SPECIFICATION

Piezas por caja / Units per Box: 6 unid. / units.
Plástico / Film: Transparente / Clear
Tipo de envasado / Packing type: Vacío / Vacuum-packed
Caja / Box: 375 x 98 x 290
Kg. por caja / Kg. per box.: 7,2 Kg. aprox./approx.
Cajas por capa / Nº Boxes per Layer: 8
Capas por palet / Nº Layers per pallet: 18
Cajas por palet / Nº Boxes per pallet: 144
Tipo de palet / Type of pallet: Europallet (120 x 80)
Tª de conservación / Storage Temperature: -18° C
Tª de transporte / Transport Temperature: -18° C
Lote / Batch number: Código interno de producción / Internal production number

RECOMENDACIONES DE USO Y PÚBLICO OBJETIVO / USE RECOMMENDATIONS AND TARGET POPULATION

Cocinar completamente antes de su consumo / Cook before use
Conservar en congelación a -18°C / Keep frozen at -18°C
Descongelar en refrigeración / Defrost in refrigeration
una vez descongelado no volver a congelar/ Once defrosted, do not freeze again
Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 24 horas/ Once opened, best before 24 horas
Producto apto para todo el público en general salvo por restricciones sociales, culturales, sanitarios y religiosos/
No use restriction, but for social, cultural, health or religious reasons

Realizado por: / Issued By: Virginia Alcázar- Veterinary surgeon of the Quality department	Aprobado por: / Approved By: Francisco Oviedo - Production department
FICHA TÉCNICA D-42/02	Fecha última revisión / Latest version: 21/03/2017