

R.03.01.02

Fecha: 05/09/2017  
Versión: 1.0

**AudensFood**


## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

|                     |                        |                          |                |
|---------------------|------------------------|--------------------------|----------------|
| <b>Referencia:</b>  | 200016                 | <b>Formato Caja:</b>     | 4bx1 Kg        |
| <b>Descripción:</b> | CARNE PICADA DE VACUNO | <b>Código de Barras:</b> | 8428618167151  |
| <b>Marca:</b>       | ICA FOODS              |                          | 38428618167152 |

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**Ingredientes:**  
Carne de vacuno 100%.

**Alérgenos:**

|                   | Contiene cómo ingrediente |    | Puede contener trazas |    |
|-------------------|---------------------------|----|-----------------------|----|
|                   | SI                        | NO | SI                    | NO |
| Gluten            |                           | x  |                       | x  |
| Crustáceos        |                           | x  |                       | x  |
| Huevo             |                           | x  |                       | x  |
| Pescado           |                           | x  |                       | x  |
| Soja              |                           | x  |                       | x  |
| Derivados lácteos |                           | x  |                       | x  |
| Frutos de cáscara |                           | x  |                       | x  |
| Apio              |                           | x  |                       | x  |
| Mostaza           |                           | x  |                       | x  |
| Moluscos          |                           | x  |                       | x  |
| Sulfitos          |                           | x  |                       | x  |
| Cacahuets         |                           | x  |                       | x  |
| Sésamo            |                           | x  |                       | x  |
| Altramuces        |                           | x  |                       | x  |

**GMOs:**  
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

**Formato de producto:**

**Modo de empleo:**  
Cocinar completamente antes de su consumo. Nuestra recomendación: Con la sartén previamente calentada con un poco de aceite a 180°C y sin previa descongelación, cocinar la carne aproximadamente 5 minutos para acompañar con el plato que desee.

**Valores nutricionales:**  
Valores medios por 100g.

|                      |                 |         |                          |         |         |
|----------------------|-----------------|---------|--------------------------|---------|---------|
| Valor energético:    | 825 kJ/198 kcal | +/- 25% | Proteínas:               | 17,80 g | +/- 25% |
| Grasas:              | 14,10 g         | +/- 25% | De las cuales saturadas: | 5,90 g  | +/- 25% |
| Hidratos de carbono: | <0,1 g          | +/- 25% | De los cuales azúcares:  | <0,5 g  | +/- 25% |
| Fibra Alimentaria:   |                 | +/- 25% | Sal:                     | 0,525 g | +/- 25% |

**Uso esperado:**  
Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

**Condiciones de conservación:**

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

**Fecha de consumo preferente:**

12 meses desde la fecha de fabricación

**Codificación de lotes:**

1r dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3r/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 27016      Fecha de fabricación: 16 de Enero de 2017

**ESPECIFICACIONES**

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

**Características Organolépticas:**

Carne suelta y tierna, con el característico sabor del vacuno sin sabores añadidos.

**Características**

| Microbiológicas:   | Límites                     |
|--------------------|-----------------------------|
| Aerobios mesófilos | < 5 x 10 <sup>6</sup> ufc/g |
| Escherichia coli   | <5000 ufc/g                 |
| Salmonella         | Ausencia/ 10g               |

**CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO****Envase y embalaje:**

|                             | Material        | Grueso   | Largo   | Ancho   | Alto   | Peso (tara) |
|-----------------------------|-----------------|----------|---------|---------|--------|-------------|
| Bolsa                       | Propac PET 65   | 0,065 mm | 34,5 mm | 21,5 mm |        | 10 g        |
| Especificaciones del master | Cartón Ondulado | 4 mm     | 351 mm  | 269 mm  | 135 mm | 225 g       |

**Paletización:**

En Palet europeo (EUR)

|              |     |                  |        |
|--------------|-----|------------------|--------|
| Cajas/Palet: | 135 | Peso neto palet: | 540 Kg |
| Total Bases: | 15  | Altura Palet:    | 1,91 m |
| Cajas Base:  | 9   |                  |        |

**Nota:** La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.