

N° R.G.S.: 10.24083/SC
Empresa: **CRUJIENTE Y DORADO S.L.**

Responsable de producto:
Lola Abella Villalvilla

CRUJIENTE
&
DORADO

FICHA TÉCNICA:
HAMBURGUESAS DE COCHINILLO CONGELADAS
Fecha: 01/2022
Edición: 2

DEFINICIÓN

Hamburguesa elaborada con carne picada de cochinillo, sal, aditivos y aromas.

Derivado cárnico no sometido a tratamiento por calor.

Producto destinado a ser cocinado completamente antes de su consumo.

COMPOSICIÓN GENERAL

Ingredientes: Carne de cochinillo (98%), sal, antioxidante E-301, extractos de fermentos lácticos y levaduras, aromas y aroma de humo.

Las materias auxiliares que se utilizan para su comercialización son materiales APTOS para su uso en contacto con alimentos.

Información sobre alérgenos y OGM:

Alérgenos (según reglamentación UE en vigor) o TRAZAS	SÍ/NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SÍ
Frutos de cáscara, y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
OMG	NO

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Las **hamburguesas de Cochinillo** se presentan en el siguiente formato:

Envasadas en caja de cartón con lámina de plástico. **Congeladas** individualmente (IQF) según el formato de la siguiente tabla:

UNIDAD	TIPO DE ENVASE PALET	FORMATO
160 gr.	CAJAS DE CARTON CON 12 ESTUCHES DE 6 UNIDADES / 64 CAJAS POR PALET	ENVASADO - CONGELADO

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	LÍMITES
Recuento Aerobios mesófilos	$\leq 5,0 \times 10^6$ u.f.c./g.
Enterobacterias	$\leq 5,0 \times 10^3$ u.f.c./g.
Escherichia coli	$\leq 500-5000$ u.f.c./g.
Salmonella Spp	No detectado en 10 g.
Staphylococcus aureus	$\leq 1,0 \times 10^2$ u.f.c./g.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición por 100 g de alimento	
Valor energético	452 Kj / 108 kcal
Grasas	3,9g
de las cuales:	
- ácidos grasos saturados	1,0 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de los cuales:	
- azúcares	0,1 g
Proteínas	18 g
Sal	1,2 g

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- Color: propio de la especie, uniforme.
- Olor: propio de carne fresca.
- Sabor: propio de carne fresca.
- Aspecto: masa uniforme bien formada.
- Consistencia: blanda, adhesiva. Manejable para el uso culinario.

CONSERVACIÓN DEL

Las **hamburguesas de Cochinillo Congelado** se deben transportar a temperatura inferior a los $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$. Las temperaturas de conservación deben ser inferiores a -18°C si su conservación en congelación.

MARGEN DE VIDA ÚTIL

Las **hamburguesas de Cochinillo Congelado** tienen un tiempo de vida útil que depende de las condiciones de almacenamiento que se le den, siendo este tiempo 24 meses si las condiciones son las adecuadas.

CONDICIONES DE USO

Consumir tras un cocinado completo.