

# FICHA TÉCNICA

FT N° 001/80177; Rev. 04 - 05/06/2023

## FOTO PRODUCTO



<b>NOMBRE COMERCIAL:</b>	<b>DADOS CARNE PICADA VACUNO 100% IQF</b>		
<b>NOMBRE LEGAL:</b>	CARNE PICADA DE VACUNO ULTRACONGELADA	<b>CODIGO:</b>	<b>80177</b>
		<b>EAN13 / DUN14:</b>	98437001728889
<b>PRODUCTO CLIENTE:</b>			
<b>INGREDIENTES :</b>	Carne de vacuno 100%		
<b>PRODUCIDO:</b>	Fabricado por C.ILLAS JULI,S.L.U; Ctra. De Malgrat, 22; BLANES 17300		
<b>RECOMENDACIONES DE USO:</b>	Cocinar completamente antes de su consumo. No volver a congelar el producto.		

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS						LOGISTICA (palet):		EMBALAJE (primario)		
ALERGENOS	PRESENCIA	TRAZAS	ALERGENOS	PRESENCIA	TRAZAS	Medidas (cm):	Peso neto (g):	Unidades caja:	Condiciones Embalaje:	
Gluten	NO	NO	Leche y lactosa	NO	NO	120x80x195,7	2500	2	Bolsa plastico	
Crustáceos	NO	NO	Apio	NO	NO	Peso Bruto (kg): 680,42				
Huevo	NO	NO	Mostaza	NO	NO	Cajas: 130				
Pescado	NO	NO	10810	NO	NO	Cajas por capa: 10				
Cacahuetes	NO	NO	Altramuces	NO	NO	Nº capas: 13				
Soja	NO	NO	Moluscos	NO	NO	<b>LOGISTICA (caja):</b>				
Frutos de cáscara	NO	NO	Dióxido sulfuro y sulfitos	NO	NO	Medidas (mm):	396x233x139	Grueso (mm)	•	Kg de PLASTICO por Kg de producto según LEY 7/2022
						Peso Bruto (kg):	5,234	Medidas (cm):	•	

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS				CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		ETIQUETA DEL PRODUCTO (caja)	
Parametros		Límites máximos aceptados		Ausencia de sustancias extrañas al producto		INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g):	
<b>Escherichia coli</b>		<5x10 <sup>2</sup> ufc/g (Preparado de carne)		<b>Energia</b> 248Kcal / 1036KJ		<b>Grasas (g)</b> 20	
		<10 ufc/g (Carne fresca)					
<b>Salmonella</b>		No detectado en 10g (Preparado de carne)		<b>Grasas saturadas (g)</b> 5,4		<b>Hidratos de carbono (g)</b> 0	
		No detectado en 25g (Preparado de carne ave)					
<b>Lysteria monocytogenes</b>		No detectado en 25g (Carne fresca)		<b>Azucares (g)</b> 0		<b>Proteínas (g)</b> 16,6	
		< 100 ufc/g (Preparado de carne)					
<b>Enterobacterias</b>		<10 <sup>3</sup> ufc/g		<b>Sal (g)</b> 0,5			
<b>Aerobios mesófilos</b>		<10 <sup>5</sup> ufc/g		<b>C/P (&lt;15%)</b> 8,5			
<b>Referencia normativa 2073/2005</b>		<b>Contaminantes químicos según reglamento 2023/915</b>		<b>Tº ALMACENAJE:</b> < -18°C		<b>Tº EXPEDICIÓN:</b> < -18°C	
<b>Libre GMO</b>	SI	<b>Producto Ionizado</b>		<b>CONSUMO PREFERENTE:</b> 6 meses a -18°C		<b>ORIGEN DE LA CARNE:</b> Unión Europea	
<b>DEP. CALIDAD</b>		<b>APROBADO DIRECCION</b>		<b>APROBADO CLIENTE</b>			
Firma: mar mateu		Firma: Sergio Sánchez		Firma:			
<b>FECHA:</b>	5/6/2023	<b>FECHA:</b>	5/6/2023	<b>FECHA:</b>			

El producto cumple con la normativa Europea y nacional vigente para productos de origen animal.