



FICHA TÉCNICA

BURGER DE TERNERA ESPECIAL

REGISTRO SANITARIO ES 10.0013187/SE CE.

MARCA COMERCIAL Simon's Food.

CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO Preparado de carne.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN TEMPERATURA -18°C.

DESTINO FINAL DEL PRODUCTO Colectividades y consumidor final.

USO PREVISTO El producto es apto para el público en general salvo para alérgicos o intolerantes indicados en la ficha.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Textura consistente, olor, sabor y color característico de la carne de ternera.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Vehículos frigoríficos a -18°C.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 12 meses desde la fecha de su elaboración.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100G. DE PRODUCTO

Valor energético.....	715,6 kJ / 170,1 kcal.
Grasas.....	7,20 g.
de las cuales saturadas.....	3,10 g.
Hidratos de carbono.....	10,00 g.
de los cuales azúcares.....	0,41 g.
Proteínas.....	16,30 g.
Sal.....	0,90 g.

MODO DE EMPLEO (RECOMENDACIÓN)

PLANCHA:

Encontrándose la plancha a una temperatura por encima de 150 °C, depositar la hamburguesa previamente descongelada, mantenerla 4 minutos por cada lado.

HORNO:

Precautado el horno a 190 °C, depositar la hamburguesa previamente descongelada y, una vez el horno haya alcanzado tal temperatura, mantener durante 15 minutos.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Picado, Amasado, Formado, Ultracongelado y Envasado.

INGREDIENTES

Carne de Ternera (90%), Panceta de Cerdo, Cereales (4% TRIGO), Sal, Almidón de Maiz, Aroma (PROTEINA DE SOJA Y LACTOSA), Conservante (E-221 SULFITO), Antioxidantes (E-300-E-301) y Colorante (E-120).

SISTEMA DE LOTEADO

XXYYZZ (XX día de elaboración, YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso).

ALÉRGENOS



GLUTEN



SOJA



LÁCTEOS

DÍÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

CÓDIGO PRODUCTO	UNIDAD	CAJA*	PALETIZADO
000010 HAMB. TERNERA ESP. 170g. S/E 5,5Kg	1. A GRANEL PESO NETO: 170 gr.	32 UD. X CAJA PESO NETO: 5,5 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128000100	8 x 14 (112 CAJAS)
000011 HAMB. TERNERA ESP. 110g S/E 4,400 Kg	2. A GRANEL PESO NETO: 110 gr.	40 UD. X CAJA PESO NETO: 4,4 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128801196	12 x 14 (168 CAJAS)
000012 HAMB. TERNERA ESP: 110g X 2ud S/E 3,5Kg Hig CÓDIGO EAN PACK 8423128110755	3. HIGIENIZADO PESO NETO: 110 gr. en bolsas de propileno (2 ud. x pack)	32 PACK X CAJA PESO NETO: 3,5 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128110755	12 X 18 (216 CAJAS)
000013 HAMB. TERNERA ESP. 80g S/E 4Kg	4. A GRANEL PESO NETO: 80 gr.	50 UD. X CAJA PESO NETO: 4 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128000148	9 X 18 (162 CAJAS)
000008 HAMB. TERNERA ESP. 200g	5. A GRANEL PESO NETO: 200 gr.	24 UD. X CAJA PESO NETO: 4,8 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128000094	14 X 12 (168 CAJAS)
000009 HAMB. TERNERA ESP. 200g X S/E 3,2Kg Hig CÓDIGO EAN PACK 8423128101725	6. HIGIENIZADO PESO NETO: 200 gr. en bolsas de propileno (2 ud. x pack)	16 PACK X CAJA PESO NETO: 3,2 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128101623	14 X 12 (168 CAJAS)

* Envasado en caja de cartón de uso alimentario



FICHA TÉCNICA

BURGER DE TERNERA ESPECIAL

REGISTRO SANITARIO ES 10.0013187/SE CE.

MARCA COMERCIAL Simon's Food.

CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO Preparado de carne.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN TEMPERATURA -18°C.

DESTINO FINAL DEL PRODUCTO Colectividades y consumidor final.

USO PREVISTO El producto es apto para el público en general salvo para alérgicos o intolerantes indicados en la ficha.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Textura consistente, olor, sabor y color característico de la carne de ternera.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Vehículos frigoríficos a -18°C.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 12 meses desde la fecha de su elaboración.

ETIQUETADO Nombre de producto, mención "ultracongelado", lista de ingredientes, peso neto, información nutricional, código de barras, datos de la empresa, número de lote, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, marca de identificación, marca comercial y la mención "no congelar una vez descongelado".

PREOCINADOS SIMON'S CERTIFICA QUE Para la elaboración de este producto no empleamos materias primas ni ingredientes irradiados o modificados genéticamente o derivados de Organismos Modificados Genéticamente- OMGs.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO (CE) 2073/2005

INVESTIGACIÓN DE SALMONELLA n=5, c=0, m=M=No Detectado/10 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares No Detectados/10 g.

ESCHERICHIA COLI n=5, c=2, m<500 ufc/g, M<5.000 ufc/g. Resultados satisfactorios máximo 2 ejemplares >500<5000 ufc/g y resto de ejemplares <500 ufc/g.

n = número de unidades de la muestra.

m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m.

c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

FABRICADO POR Precocinados Simon's SL - B41976374 - Polígono Hacienda Dolores, c/ 6, nº 19. 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) - calidad@simonsfood.net