



FICHA TÉCNICA

SMASH BURGER EXPERIENCE

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 Restauración.

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 Angus.

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.....	843 kJ / 202 kcal.
Grasas.....	13,6 g.
de las cuales saturadas.....	7,1 g.
Hidratos de carbono.....	1,3 g.
de los cuales azúcares.....	1,3 g.
Proteínas.....	18,7 g.
Sal.....	1,2 g.

MODO DE EMPLEO (RECOMENDACIÓN)

PLANCHA:

Encontrándose la plancha a una temperatura por encima de 150 °C, depositar dos hamburguesas previamente descongeladas, y smashear (aplástalas) para conseguir el efecto smash burger.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Picado, amasado, formado, ultracongelado y envasado.

INGREDIENTES

Carne de Angus (97%), Jarabe de Glucosa, Sal, Fibras Vegetales, Aroma, Antioxidantes (E-300, E-301) y Especies.

SISTEMA DE LOTEADO

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

ALÉRGENOS

NO CONTIENE

CÓDIGO PRODUCTO	UNIDAD	CAJA*	PALETIZADO
000700 SMASH BURGER 2b X 1 Kg. 50g CÓDIGO EAN PACK 8423128110109	2. A GRANEL PESO NETO: 50 gr. en bolsas de propileno (1 Kg. x 2 uds.)	20 UD. en 2 bolsas X CAJA PESO NETO: 2 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128110014	14 X 12 (168 CAJAS)

* Envasado en caja de cartón de uso alimentario

ETIQUETADO Nombre de producto, mencion "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 mencion "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

SMASH BURGER

¡Prepara tu Smash Burger como un auténtico Chef!

SIGUIENDO ESTOS SENCILLOS 4 PASOS ▼



CON LA PLANCHA CALIENTE
¡SMASHSEA TU BURGER
HASTA QUE SE DORE !.



ELIGE EL TAMAÑO DE TU BURGER
(DESDE 50GR) Y DESCONGELA.



AÑADE TUS COMPLEMENTOS
PREFERIDOS.



¡ Y DISFRUTA !.

Simon's
Food

COME 5
CIBOS SENTIDOS
★★★★★