



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO:

CÓDIGO 65086

CRESTA DE CERDO

Rev 1 19-04-2022

DENOMINACIÓN: BURGER MEAT CRESTA DE CERDO	DENOMINACIÓN COMERCIAL: CRESTA DE CERDO. BURGER MEAT
CLASIFICACIONES:	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO
MARCA COMERCIAL:	GRUPO CÁRNICO DACRISA, S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga NºR.G.S.A.: 10.0011434/MA
COMPOSICIÓN:	Carne picada cerdo (80%), agua, sal, especias, azúcar, aroma, antioxidante E-301, conservador E-221 (SULFITOS), fibra vegetal, almidón, corrector de acidez: E-262, extracto de especias, pimentón y cayena.
PROCESADO:	Tras el picado de la carne y amasado con resto de ingredientes, se procede al envasado - moldeado manual. Se almacenan en refrigeración entre 0 y 4°C hasta su expedición.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:	Por 100 g.: - Grasa: 12.11 g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 4.05 g - Hidratos de carbono: 1.53g. De los cuales: - Azúcares: 0.24 g - Proteínas: 15.23 g. - Sal: 1.73g - Valor energético: 740.3 Kj/ 177.33 Kcal
ENVASADO:	Cada unidad en lámina de PE (envase primario) - Bandeja de poliestireno y film Pelid - PE) - A granel: Lámina PEAD
EMBALADO:	En caja de cartón no reutilizable o en bandeja de plástico reutilizable
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Rgto. CE 2073/ 2005 modif. Rgto. 1441/ 2007 y 365/ 2010	E.coli: 500 – 5.000 ufc/ g. Salmonella: No detectado / 25 g.
ETIQUETADO:	R.D. 1334/1999 y modificaciones. RE 1169/2011. Etiqueta en envase y lateral del embalaje de cartón.
CONDICIONES DE ALMACÉN Y TRANSPORTE:	En <i>refrigeración</i> entre 0 y 4°C
DESTINO FINAL:	Venta minorista y colectividades. Consumir cocinado.
LOTEADO:	El lote queda identificado por un código alfanumérico de 10 dígitos (2 letras y 8 números). La primera letra identifica el tipo de envasado: V (envasado al vacío), A (envasado en bandeja) y G (envasado a granel). La siguiente letra (D) hace referencia a DACRISA. Los dos siguientes números son el año en curso. Y los restantes números son correlativos, dados por el sistema informático.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO:

CÓDIGO 65086

CRESTA DE CERDO

Rev 1 19-04-2022

FECHA DE CADUCIDAD:	Día/ Mes / Año
VIDA ÚTIL:	7 días

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE LOS SIGUIENTES ALERGENOS?	SI	NO	OBSERVACIONES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos		X	
Pescado y productos con o basados en pescado		X	
Huevos y productos con o basados en ovoproductos		X	
Cacahuets y productos con basados en cacahuets		X	
Soja y productos con o basados en soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara: Frutos secos y productos con o basados en frutos secos: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos con o basados en semillas de sésamo		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración $\geq 10\text{mg/kg}$ o 10 mg/l expresado como SO_2	X		
ORGANISMO MODIFICADOS	SI	NO	OBSERVACIONES
Este producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas NO modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.	X		