



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: BURGER MEAT MIXTA DE VACUNO Y CERDO

DENOMINACIÓN: BURGUER MEAT DE VACUNO Y CERDO	DENOMINACIÓN COMERCIAL: BURGUER MEAT MIXTA DE VACUNO Y CERDO
CLASIFICACIONES:	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO REFRIGERADO
MARCA COMERCIAL:	GRUPO CÁRNICO DACRISA, S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga NºR.G.S.A.: 10.0011434/MA
COMPOSICIÓN:	Carne de vacuno(50%) y cerdo (50%) (>85%), agua, sal, dextrosa, dextrina, conservador: E-221 (SULFITO), antioxidante: E-300, E-331, especias, colorante: E-120, ajo y cebolla deshidratadas, aromas, fibra vegetal, correctores de acidez: E-262 y E-331, perejil.
PROCESADO:	Tras el picado de la carne y amasado con resto de ingredientes, se procede al envasado - moldeado mecánico. Se almacenan en refrigeración entre 0 y 4°C hasta su expedición.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:	Por 100 g.: - Grasa: 2.72 g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 0.81 g - Hidratos de carbono: 1.44 g. De los cuales: - Azúcares: 0.18 g - Proteínas: 21.72 g. - Sal: 1.29g - Valor energético: 491.8 Kj/ 117.1 Kcal
ENVASADO:	Cada unidad en lámina de PE (envase primario) - En atmósfera protectora: 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: Ausencia / 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 al por menor y cliente final. Consumir cocinado.
LOTEADO:	El lote queda identificado por 2 letras y 8 números (aleatorios). Las letras identifican tres fases básicas del diagrama de flujo (PGH de trazabilidad): LD (entrada de materias primas), LT (despiece o fraccionamiento de LD) y LP (faenado y/o elaboración).
FECHA DE CADUCIDAD:	Día/ Mes / Año