



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### BURGER MEAT DE AÑOJO

<b>DENOMINACIÓN:</b> BURGER MEAT DE AÑOJO	<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b> BURGER MEAT DE AÑOJO
<b>CLASIFICACIONES:</b>	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	GRUPO CÁRNICO DACRISA, S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga NºR.G.S.A.: 10.0011434/MA
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Carne picada vacuno (>77%), agua, sal, dextrosa, especias, antioxidantes: E-300, E-331, conservador: E-221 (SULFITOS), aroma, colorante: E-120, fibra de guisante, maíz, fécula de patata, ajo deshidratado, perejil, corrector de acidez: E-262, extracto de especias, nuez moscada.
<b>PROCESADO:</b>	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.
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b>	Por 100 g.: - Grasa: 3.58 g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 1.59 g - Hidratos de carbono: 3.31 g. De los cuales: - Azúcares: 0.3 g - Proteínas: 18.48 g. - Sal: 4.07g - Valor energético: 490.64 Kj/ 117.8 Kcal
<b>ENVASADO:</b>	Cada unidad en lámina de PE ( envase primario ) - En bandeja de EPS y film Pelid22-PEHB - A granel: Lámina HDPE
<b>EMBALADO:</b>	En caja de cartón no reutilizable o en bandeja de plástico reutilizable
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:</b> Rgto. CE 2073/ 2005 modif. Rgto. 1441/ 2007 y 365/ 2010	E.coli: 500 – 5.000 ufc/ g. Salmonella: No detectado / 25 g.
<b>ETIQUETADO:</b>	R.D. 1334/1999 y modificaciones. RE 1169/2011. Etiqueta en envase y lateral del embalaje de cartón.
<b>CONDICIONES DE ALMACÉN Y TRANSPORTE:</b>	En <i>refrigeración</i> entre 0 y 4°C
<b>DESTINO FINAL:</b>	Venta al por menor y cliente final. Consumir cocinado.
<b>LOTEADO:</b>	El lote queda identificado por un código alfa-numérico 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