

	FICHA TÉCNICA - ELABORADOS		FT-3.3-6
	SPECIFICATION SHEET - PROCESSED FOODS		Rev.00
			jun-23
BURGER GOURMEAT CONGELADA			
FROZEN GOURMEAT BURGER			
CÓDIGO ARTÍCULO ITEM CODE	87031012 (180 g)		
FORMATO PRESENTACIÓN PRESENTATION FORMAT	Burger congelada de 180 g y 10,5 cm de diámetro Frozen burger of 180 g and 10,5 cm diameter		
UNIDAD DE VENTA SALES UNIT	30 unidades por caja (5,4 kg) aproximadamente Approximately 30 units per box (5,4 kg)		
EMBALAJE PACKAGING	Bolsa de plástico protectora en caja de cartón Protective plastic bag in carton box		
PALETIZADO PALLETISING	Base/base : 12 cajas/boxes Altura/height : 12 cajas/boxes Nº de cajas por pallet/boxes per pallet : 144 cajas/boxes		
			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION			
Derivado cárnico de vacuno no sometido a tratamiento térmico Non-heat-treated beef meat derivative			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	COLOR: rojizo COLOUR: reddish OLOR: característico de la carne de vacuno SEMELL: beef meat characteristic TEXTURA: homogénea, sin reblandecimientos, sin desmoronarse TEXTURE: uniform consistency, without softening, without crumbling		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	En cumplimiento con lo establecido en el Reglamento 2073/2005: In compliance with Regulation E 2073/2005: Salmonella spp - Ausencia/10 g Salmonella spp - Absence/10g E. coli - 5*10³ ufc/g E. coli - 5*10^3 cfu/g		
INGREDIENTES INGREDIENTS	Carne de vaca (99,9%), aroma Beef meat (99,9%), aroma		
DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS ALLERGENS AND GMO DECLARATION	No contiene trazas de: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos Do not contain traces of: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, lupin, molluscs Producto no proveniente de Organismos Modificados Genéticamente The product does not contain Genetically Modified Organism		
VIDA ÚTIL Y VIDA ÚTIL SECUNDARIA SHELF LIFE AND SECONDARY SHELF LIFE	VIDA ÚTIL: 730 días SHELF LIFE: 730 days VIDA ÚTIL SECUNDARIA: consumir en 24 horas desde el momento de la descongelación SECONDARY SHELF LIFE: consume within 24 hours from the moment of defrosting		

Tº DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT TEMPERATURE	Producto congelado, conservar a -18ºC <i>Frozen product, keep at -18ºC</i>
MODO DE EMPLEO INSTRUCTIONS FOR USE	Cocinar por completo antes de su consumo <i>Cook completely before eating</i> Descongelar en refrigeración <i>Defrost in refrigeration</i> Una vez descongelado el producto, no volver a congelar <i>Once the product is defrosted, do not frozen again</i>
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto) NUTRITION FACTS (per 100g)	Valor energético / <i>energy</i> 691 kJ - 166 kCal Grasas / <i>Total fat</i> 9,8 g de las cuales, saturadas / <i>saturated fat</i> 4,46 g Hidratos de carbono / <i>Total carbohydrates</i> 0,8 g de los cuales, azúcares / <i>total sugars</i> <0,5 g Proteínas / <i>Proteins</i> 18,5 g Sal / <i>Sodium</i> 1,5 g
ETIQUETADO LABELLING	
• razón social / <i>business name</i> • ingredientes y valores nutricionales / <i>ingredients and nutrition facts</i> • óvalo registro sanitario / <i>General Sanitary Registry of Food and Food Companies</i> • peso neto / <i>net weight</i> • lote / <i>batch</i> • denominación de venta / <i>sales name</i> • fecha de congelación / <i>frozen date</i> • modo de empleo / <i>instruccions for use</i> • fecha de caducidad / <i>expiry date</i> • modo de conservación / <i>mode of preservation</i>	
RAZÓN SOCIAL BUSINESS NAME	
Producto elaborado por/Product elaborated by: ES 10.028790/VI ES 40.086933/VI	