

**KEBAB PICADO**

<b>DESCRIPCIÓN</b>		
<b>PRODUCTO</b>	Kebab Picado	
<b>ORIGEN</b>	España	
<b>INGREDIENTES</b>	Carne de ave (42 %), carne de ternera (20 %), grasa de ternera (19 %), cebolla, proteína y fibra vegetal ( <b>SOJA</b> ), agua, harina de arroz, yogur ( <b>PROTEÍNAS LÁCTEAS</b> ), sal, especias y extractos de especias, aroma, jarabe de glucosa, emulgentes E-450 y E-1442.	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>		
<b>FORMA</b>	Cónica	
<b>ASPECTO</b>	Sano y uniforme de tamaño y color	
<b>OLOR</b>	Olor típico de carne fresca de ternera y ave altamente especiada	
<b>TEXTURA</b>	Una vez cocinado textura muy carnosa y suave	
<b>SABOR</b>	Especiado	
<b>PESOS Y CALIBRE</b>		
Los diferentes pesos del kebab nos dan calibres bien diferenciados. Los pesos de los distintos conos de kebab de ternera pueden ser: 5,7,10,15,20,25,30,35,40,45,50,55 y 60 Kg.		
<b>PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS</b>		
Ultra congelación		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>		
<b>% DAÑOS GRAVES</b>	Ausencia	
<b>% PODRIDO/FERMENTADO</b>	Ausencia	
<b>% ENMOHECIDOS</b>	Ausencia	
<b>% MATERIAS EXTRAÑAS</b>	Ausencia	
<b>% INSECTACIÓN</b>	Ausencia	
<b>Aw (Actividad de agua)</b>	> 0.98	
<b>PH</b>	~ 6,2 a 6,4	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
(Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios) Un producto de correcta calidad microbiológica no debe de exceder durante su vida útil de los límites microbiológicos establecidos por el reglamento anteriormente mencionado.		
<b><i>SALMONELLA SPP</i></b>	Límite: m=M : Ausencia/25g n=5 c=0	<b>Satisfactorio:</b> Ausencia en 25g. <b>Insatisfactorio:</b> Presencia en 25g
<b><i>ESCHERICHIA COLI</i></b>	Límites : m: 500 ufc/g M: 5000 ufc/g Con n=5 c=2	<b>Satisfactorio:</b> todos los valores inferior o igual a m <b>Aceptable:</b> si c/n valores entre m y M, el resto ≤ m <b>Insatisfactorio:</b> Valores >M o mas de c/n valores entre m y M
<b>PELIGROS QUÍMICOS</b>		
E-450	5 g/kg	
E-1442	<i>Quantum satis</i>	
<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL</b>		

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO****FECHA:19/12/2017****Revisión:6****FT\_6****ENVASADO**

La mezcla de ingredientes, una vez ensartada en el eje central y retractilada en film transparente de uso alimentario constituye el producto final envasado listo para ultra congelar.

<b>ETIQUETADO ENVASE</b>	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores y Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.	
<b>EMBALAJE</b>	<b>Caja cartón:</b> Referencia 1: Doble ondulado Bicolor tres pajas y bicolor Referencia 2:- 1 kraft tres pajas y bicolor	
	<b>Dimensiones:</b> Referencia 20 Kg: 270 x 265 x 280 (Largo, ancho, alto) mm Referencia 10 Kg: 210 x 205 x 500 (Largo, ancho, alto) mm	
<b>ETIQUETADO EMBALAJE</b>	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores y Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.	
<b>PALETIZACIÓN</b>	<b>Palet:</b> 800 mm ancho x 1200 mm largo	
Los envases, cajas y palets deben estar limpios, secos, sin roturas, aperturas ni aplastamientos . El transporte debe realizarse en condiciones de limpieza adecuadas, sin que exista posibilidad de contaminación con sustancias tóxicas o peligrosas.		
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>		
<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses	
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Congelación	
<b>USO DEL PRODUCTO</b>	El producto debe consumirse cocinado directamente sobre llama sin descongelar, asegurándose que se alcanza una Tª de cocción de lo que se va a comer igual o superior a 70°C, para eliminar el microorganismo patógeno más termo resistente. Nunca se debe volver a congelar. Una vez descongelado debe consumirse en 48 horas.	
<b>POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO</b>		
El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores a excepción de los alérgicos a algún ingrediente.		
<b>ALÉRGENOS</b>		
Contiene soja y proteínas lácteas Puede contener trazas de gluten		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Una ración de 100 g. contiene</b>		
Valor energético	1.215,12 KJ	289,50 Kcal
Grasas	21,07 g.	21,07 %
de las cuales saturadas	6,83 g.	6,83 %
Hidratos de Carbono	5,25 g.	5,25 %
de los cuales azúcares	2,37 g.	2,37 %
Proteínas	19,72 g.	19,72 %
Sal	1,99 g.	1,99 %