

BURGER MEAT MIXTA (pollo y ternera)

Descripción de Producto: Producto crudo, blando, rosado, elaborado a partir de carne picada de pollo y ternera, y posterior aplastamiento en molde específico ovalado. Envasadas en caja de cartón y separadas por láminas de polietileno. Peso aproximado 80 g.

Composición Cualitativa (ingredientes): pollo (25%), ternera (5%), agua, texturizado (proteína vegetal de **soja**), pan rallado(harina de **trigo**, agua, sal levadura), preparado burger meat(sal, dextrosa, especias, aromas naturales, fécula de patata, almidón de maíz, conservante **E-221**, colorante natural E-120).

Valores nutricionales (por 100 g de producto):

Valor energético: 236 Kcal/ 986 kJ

Grasas: 17,5 g; de las cuales grasas saturadas: 0,3g

Hidratos de carbono: 22,5 g; de los cuales azúcares: 10 g

Proteínas: 17,4 g

Sal: 0,5 g

Tipo de Envasado:

A Granel: en caja de cartón a 5 kg separadas por laminas de polietileno.

El lote viene identificado por el día de fabricación, mes y dos últimas cifras del año, por último el número final identifica el turno de fabricación.

Forma de conservación y distribución:

Proceso de congelación: 20 minutos en túnel de congelación para alcanzar una temperatura de -6 °C.

24 horas en cámara de congelación para alcanzar -18 °C como temperatura mínima de conservación.

Almacenamiento → en cámara frigorífica a -18 °C.

Distribución → en palets, 135 cajas en 15 capas de 9 cajas.

Medidas de la caja de cartón:

- Caja: 378x252x104 mm
- Tapa: 396x259x104 mm

Fecha de consumo preferente:

Este producto se debe consumir preferentemente antes de los 18 meses desde la fecha de elaboración.

Determinación del uso:

- Es un producto congelado el cual debe conservarse en cámara de congelación a una temperatura menor de -18 °C.
- Descongelar en refrigeración.
- Este producto se consume con previo tratamiento térmico, que asegure un completo cocinado.

Características microbiológicas y límites:

	<u>m(ufc/g)</u>	<u>M(ufc/g)</u>
Escherichia coli	500	5.000
Salmonella	ausencia/10g	

Características físico-químicas:

Actividad del agua (aw): 0,97

pH: 6,5

Referencia a Alérgenos:

Contiene gluten

Contiene soja

Contiene sulfitos

En la elaboración de este producto no se utilizan OMG

Población destino: población general