



## FICHA TÉCNICA: HAMBURGUESA DE ANGUS

Fecha Actualización: 06/05/2025

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | HAMBURGUESA CONGELADA DE VACUNO CON CARNE DE VACUNO RAZA ANGUS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| <b>CLASIFICACIÓN:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| <b>MARCA COMERCIAL:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| <b>FABRICANTE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| <b>COMPOSICIÓN:</b> Carne de Vacuno 95% (52,5% del total de la carne, de animales de raza Angus). Sal. Tomate. Cebolla rehidratada. Harina de arroz. Aceite de Oliva. Agua. Especias. Azúcar. Antioxidantes (ascorbato sódico, citrato de sodio). Correctores de acidez (acetato sódico, lactato sódico). |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| <b>PROCESO DE ELABORACIÓN:</b><br>Fabricación a partir de carnes refrigeradas o congeladas. Congelación en túnel hasta alcanzar -18°C.                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| <b>PRESENTACIÓN:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> Cajas de 7 unidades de 360 gr.<br>* Cada unidad está compuesta de 2 hamburguesas de 180 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| <b>ENVASES:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Film BOPP para "Flow-pack". Sólo se utilizan monómeros listados en el Reglamento Europeo 10/2011 y su modificación 1282/2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| <b>EMBALAJE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Cajas de cartón.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| <b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mantener a temperatura inferior a -18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| <b>Nº.R.S.:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> 10.7674/SE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| <b>LOTES:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             | "nnnn", número asignado por sistema de trazabilidad informático.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
| <b>Información Adicional Etiqueta:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> Fecha de congelación.<br><input type="checkbox"/> Descongelar a temperatura entre 0 y 7°C.<br><input type="checkbox"/> Una vez descongelado no volver a congelar.<br><input type="checkbox"/> Cocinar completamente antes de su consumo.<br><input type="checkbox"/> Sin gluten. Sin lactosa.                                                                                                               |  |  |
| <b>Uso del producto:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> Retirar del envase.<br><input type="checkbox"/> Producto apto para celíacos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| <b>Información Nutricional (sobre 100gr):</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | Valor energético: 958 kJ / 231 kcal.<br>Grasas: 18 gr.<br>o Grasas saturadas: 7,2 gr.<br>Hidratos de carbono: 1,0 gr.<br>o Azúcares: 0,1 gr.<br>Proteínas: 15 gr.<br>Sal: 1,9 gr.                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| <b>Características Físico-Químicas:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> Actividad de agua $\geq 0,92$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| <b>Características Organolépticas:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> Color rojizo con tonos blancos entreverados.<br><input type="checkbox"/> Sabor característico.<br><input type="checkbox"/> Textura friable.                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| <b>Límites microbiológicos:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           | Recuento Enterobacteriaceas 37°C <sup>**</sup> : <10000 ufc/g.<br>Recuento en placa Staphylococcus coagulasa <sup>**</sup> : <100 ufc/g.<br>Recuento en placa bacterias sulfito-reductoras <sup>**</sup> : <100 ufc/g.<br>Recuento Listeria monocytogenes <sup>**</sup> : <100 ufc/g.<br>Recuento de E. coli <input type="checkbox"/> Glucuronidasa <sup>+</sup> : n=5, c=2; m=5x10 <sup>2</sup> ufc/g;<br>M=5x10 <sup>3</sup> ufc/g |  |  |



## FICHA TÉCNICA: HAMBURGUESA DE ANGUS

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | <input type="checkbox"/> Investigación de Salmonellas*: n=5, c=0; Ausencia en 10 gr.<br><small>*Referencia de límites: Reglamento CE 2073/2005. n=Número de muestras por producto, c=nº muestras que se pueden situar entre el valor m y M, m=valor umbral, M=valor límite .</small><br><small>** Criterio interno.</small>                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Información adicional:</b>       | <p><u>Producto libre de OMG'S a ser declarados.</u></p> <p>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N.º 1829/2003 y N.º 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</p> <p><u>Irradiación y radioactividad:</u> Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa.</p> |
| <b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:</b> | 365 días tras el envasado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>LEGISLACIÓN APLICABLE:</b>       | <input type="checkbox"/> RD 474/2014 Derivados Cárnicos.<br><input type="checkbox"/> Reglamento 1333/2008 Aditivos.<br><input type="checkbox"/> Reglamento 2023/915 Contaminantes<br><input type="checkbox"/> Reglamento 1169/2011 Información al Consumidor.<br><input type="checkbox"/> Reg 852/2004. Reg. 853/204. Reg. 2073/2005.                                                                                                                                                                                                 |



## FICHA TÉCNICA: HAMBURGUESA DE ANGUS

Información sobre el etiquetado de alérgenos (RD 1334/1999)

|                                   |                                                                |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b> | HAMBURGUESA CONGELADA DE VACUNO CON CARNE DE VACUNO RAZA ANGUS |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|

|                                   |                        |               |
|-----------------------------------|------------------------|---------------|
| Frutos Secos                      | Contiene / No contiene | Observaciones |
| Cacahuetes                        | No contiene            |               |
| Almendras                         | No contiene            |               |
| Anacardos                         | No contiene            |               |
| Castañas                          | No contiene            |               |
| Nuez Brasil                       | No contiene            |               |
| Cacao                             | No contiene            |               |
| Avellanas                         | No contiene            |               |
| Nueces de Pecan                   | No contiene            |               |
| Piñones                           | No contiene            |               |
| Nueces                            | No contiene            |               |
| Pescados / Mariscos               | Contiene/No contiene   | Observaciones |
| Crustáceos y derivados            | No contiene            |               |
| Moluscos y derivados              | No contiene            |               |
| Pescados y derivados              | No contiene            |               |
| Soja y derivados                  | Contiene / No contiene | Observaciones |
| Soja y derivados                  | No contiene            |               |
| Leche y derivados                 | Contiene / No contiene | Observaciones |
| Leche y derivados (Incl. Lactosa) | No contiene            |               |
| Huevos y derivados                | Contiene / No contiene | Observaciones |
| Huevos y derivados                | No contiene            |               |
| Espicias                          | Contiene / No contiene | Observaciones |
| Apio y derivados                  | No contiene            |               |
| Mostaza y derivados               | No contiene            |               |
| Sésamo y derivados                | No contiene            |               |
| Cereales                          | Contiene / No contiene | Observaciones |
| Gluten                            | No contiene            |               |
| Altramuz                          | No contiene            |               |
| Trigo                             | No contiene            |               |
| Cebada                            | No contiene            |               |
| Centeno                           | No contiene            |               |
| Triticale                         | No contiene            |               |
| Avena                             | No contiene            |               |
| Aditivos                          | Contiene / No contiene | Observaciones |
| Sulfito (E-220 – E-227) > 10 ppm  | No contiene            |               |