

Ficha técnica de producto

Preparado de carne picada mixta (cerdo y vacuno)



Ref. nº 125 011C

Descripción: Producto elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo y de vacuno.

Producto sin gluten.

Producto sin lactosa.

Preparación: Artículo preparado y envasado en fresco. Ultra congelación a -30°C.

Ingredientes (preparado de carne): Recorte de carne de cerdo (60,4%), recorte de carne de vacuno (36,2%), agua, sal, azúcar, vinagre deshidratado de manzana, antioxidante (E-301) y aroma natural.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C. Contiene conservantes.
Envasado:	Bolsa de plástico de protección. Interfoliado con lámina de plástico alimentario.
Encajado:	Caja de cartón de 276 x 200 x 123 mm
Unidad de venta:	Precio por kg
Peso neto/caja:	4.00 kg
Unidades de producto/caja:	4 bloques de aproximadamente 1.00 kg cada uno
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, fecha de congelación, número de lote, peso neto, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
Paletización:	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet: 1.85 m
Otros:	Ver especificaciones clientes

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas

- ✓ **Uso esperado del producto:** El producto debe cocinarse completamente antes de su consumo, temperatura de cocción en el interior superior a 75°C durante al menos 15 segundos.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo) Una vez descongelado no se debe volver a congelar, consumir antes de 48 horas.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad / consumo preferente solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

E.coli < 5x10³ ufc/g *Salmonella spp.* Ausencia/10g

*Según RD 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	1091 kJ / 263 kcal
Grasas:	22.2 g
de las cuales saturadas:	8.1 g
Hidratos de carbono:	0.6 g
de los cuales azúcares:	0.6 g
Proteínas:	15.3 g
Sal:	0.7 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto sin gluten (según Reglamento (CE) 41/2009).

Producto libre sustancias alergénicas según Directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto elaborado con magros de las dos especias picados.

Libre de cuerpos extraños.

Color característico del producto y de las especias que lo componen.