	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.04
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Rev.15
		Fecha última modificación: 06/11/2017



PRODUCTO: BURGER MEAT DE POLLO

INGREDIENTES: carne de pollo (72%), tocino de cerdo, agua, sal, cereales (arroz y maíz), dextrosa, especias, fibras vegetales, almidón de patata, proteína de guisante, conservante (**metabisulfito potásico E-224**), antioxidantes (citrato sódico E-331 y ascorbato sódico E-301), colorante (carmín de cochinilla E-120). Puede contener trazas de **leche**.



PRESENTACIONES:

ENVASE	FORMATO	FORMA DE ENVASADO	UNIDADES	PESO ENVASE	UNIDS/ EMBALAJE	EMBALAJE	PALÉ
Bandeja PET-PE-N (NEGRA BIPACK) 31X26X80mm	BANDEJA GRANDE (BG)	Atmósfera protectora	20	Variable +/- 2Kg	4	Caja plástica (60x40x20cm)	4 Cajas de base x 9 cajas de altura máxima (36 cajas máximo)
Bandeja BIPACK (AMARILLA) 150X230X33mm	BANDEJA PEQUEÑA (BP)	Atmósfera protectora	4	Fijo 320gr	12		

CARACTERÍSTICAS:

1. Físico-químicas: Ausencia de materias extrañas. Color y olor característicos del producto. pH: 5,5-6,5 y Aw: 0,9-0,95.

2. Microbiológicas: según la Legislación vigente, Reglamento (CE) 2073/2005, y sus modificaciones:

Salmonella = Ausencia/ 25 gr (n= 5 c= 0)


E. coli < 500 – 5000 ufc/gr (n= 5 c= 2)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr		
VALOR ENERGÉTICO	173/723,8	kcal/Kj
GRASA	11	g
DE LOS CUALES SATURADAS	3,9	g
HIDRATOS DE CARBONO	4,9	g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,5	g
PROTEÍNAS	15	g
SAL	2,1	g

Realizado por la Responsable de Calidad:
Eva Girón Romero

Revisado por el Gerente:
Andrés Segura Marín

	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.04
		Rev.15
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Fecha última modificación: 06/11/2017

ETIQUETADO: Según legislación vigente: Razón social, dirección, RGS, nombre del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, peso, condiciones de conservación y utilización. Código de barras.

USO ESPERADO: Consumir tras un cocinado completo.

LOTE: nº asignado en función de la producción.

VIDA UTIL: Fecha de caducidad: día, mes y año.


La caducidad del producto es de 18 días envasado en atmósfera protectora.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Temperatura de almacenamiento entre 0-4 °C.

Temperatura de transporte entre 0-4 °C.

Realizado por la Responsable de Calidad: Eva Girón Romero	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
---	--

	SISTEMA APPCC	SIS.01.FIC.04
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Rev.15
		Fecha última modificación: 06/11/2017

ALÉRGENOS:

	Presente como ingrediente	Posible contaminación cruzada en la planta
<i>Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados,</i>	NO	NO
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	NO	NO
<i>Huevos y productos a base de huevo.</i>	NO	NO
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	NO	NO
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.</i>	NO	NO
<i>Soja y productos a base de soja</i>	NO	NO
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>	NO	SI
<i>Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communisL.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados</i>	NO	NO
<i>Apio y productos derivados.</i>	NO	NO
<i>Mostaza y productos derivados.</i>	NO	NO
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>	NO	NO
<i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante</i>	SI	-
<i>Altramuces y productos a base de altramuces</i>	NO	NO
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	NO	NO

CERTIFICADO DE AUSENCIA DE OGM'S: IBEROELABORADOS S.L. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismos Genéticamente Modificado y no contiene OGM'S, según los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y (CE) nº 1830/2003.

Realizado por la Responsable de Calidad: Eva Girón Romero	Revisado por el Gerente: Andrés Segura Marín
--	---