

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD:	BURGER MEAT “ MADURA ”
------	-------------------------------

1. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

Nombre o razón social	ENCARNA EMPRESA CARNICA ASOCIADA, S.L
Número R.S.I	10.024745/M
Domicilio social	C/ TOMILLO, 4. B, PTA C. 28300 SAN LORENZO DE EL ESCORIAL. MADRID
Lugar de producción	CARRETERA DE ROBLEDO, KM 1,800. 28213. COLMENAR DEL ARROYO. MADRID
Teléfono	902 070 772
Web	WWW.ENCARNAGROUP.COM

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Foto del producto	
Ingredientes	Carne de vacuno (95%), hortalizas rehidratadas (4%), azúcar moreno, especias, aroma de humo, conservador: SULFITO sódico, colágeno de vacuno, sal. SIN GLUTEN.
Origen/Trazabilidad	Vacuno origen U.E. Permanencia de materia prima durante un mínimo de 24h. en condiciones de maduración (tª 0-4°C / H.R.<82%) (Mínimo el 50% de la carne).
Descripción del proceso de producción	Picado (<12°C), amasado (<12°C), moldeado (<12°C), envasado en atmósfera (<12°C), etiquetado (<12°C), almacenamiento (<4°C), expedición (<12°C), transporte (<2°C)
Caducidad primaria	14 días
Caducidad secundaria (una vez abierto/descongelado)	Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir en 72 horas
Condiciones de conservación	0-4°C
Uso Esperado	Cocinar completamente antes de su consumo
Destino	Consumidor general a través de distribuidores del sector de la restauración social, carnicerías o venta online.
Peso (Fijo/Variable)	Fijo

Características microbiológicas: Parámetros y límites	E.coli: < 500 ufc/g Salmonella spp: N.D./25g	
OMGs	No contiene	
Características físico-químicas	N/A	
Características organolépticas	Olor	Típico de carne fresca de vacuno
	Color	Rojo brillante
	Sabor	Típico de carne de vacuno
	Apariencia	Formado circular. Picado diámetro 4,0 mm
	Textura	Firme
Valores medios por cada 100 gramos.	Valor Energético (KJ)	916
	Valor Energético (Kcal)	220
	Grasas (g)	17.0
	de las cuales saturadas (g)	7.1
	Hidratos de carbono (g)	0.66
	de los cuales azúcares (g)	0.66
	Proteínas (g)	17.0
	Sal (g)	0.35

Declaración de alérgenos:	Contiene	No contiene	Puede tener trazas
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos y derivados		X	
Huevos y derivados		X	
Pescado y derivados		X	
Cacahuets y derivados		X	
Soja y derivados		X	
Leche y sus derivados		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio y derivados		X	
Mostaza y derivados		X	
Granos de sésamo y derivados		X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO ₂ total.	X		
Altramuces y derivados		X	
Moluscos y derivados		X	

3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Envase	BANDEJAS - GRANDES: ARB 1523-25 - MINIS: BA 1523-25 - ARTESANAS. 1825/35 SAM-TRANS	Material Bandeja. - PET/PE - PET/PE - PET/PE
	FILM: Lintop PE MSF A2 340 x 1600	Material film: PE
	*ARTESANA: Papel parafinado	Material: Papel parafinado

4. CARACTERÍSTICAS DEL ETIQUETADO

Descripción del lote	CCAADDD (DD=Dígito de control de origen de producto; AA= Año; DDD= Día juliano de fabricación)
Indicaciones en la unidad de venta <i>(enumerar o adjuntar foto de ejemplo de la etiqueta)</i>	ENCARNA EMPRESA CÁRNICA ASOCIADA S.L. C/ Tomillo, nº4, 28200, San Lorenzo de El Escorial, Madrid Denominación Nº LOTE Marca sanitaria sello oval 10.024745/M. Peso neto (KG) Condiciones de conservación y utilización Fecha de caducidad Fecha de envasado Ingredientes Información nutricional
Claims presentes en etiquetado	SIN GLUTEN

5. FORMATOS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DIÁMETRO (cm)	PESO APROX. HAMBURGUESA (+/-2 GR)	UNIDADES /CAJA
1603 / 1567 / 2681	BURGUER MEAT MADURA GRANDE	10.0 Ø	190	2 10
1604 / 1568 / 2683	BURGUER MEAT MADURA MINI	4.0 Ø	35	8 10
528 / 540	BURGUER MEAT ARTESANA	6.0 Ø	200	4

6. NORMATIVA APLICABLE

Este producto cumple con la siguiente normativa: R (CE) 853/2004 que establece normas específicas de higiene para alimentos de origen animal R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; R (CE) 915/2023 y sus modificaciones por los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes; R (CE) 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor; R (CE) 1829/03 y 1830/03 sobre alimentos modificados genéticamente.

7. ELABORADO POR:

Nombre	IGNACIO MONTES
Cargo	RESPONSABLE DE CALIDAD
Correo electrónico	nacho@encarnagroup.com

8. APROBADO POR:

Nombre	PABLO LÓPEZ
Cargo	DIRECTOR DE CALIDAD
Correo electrónico	pablo@encarnagroup.com

9. APROBACIÓN CLIENTE:

Nombre	
Cargo	
Teléfono	
Correo electrónico	

Firma, fecha y sello del cliente: