


## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

COD:	<b>BURGER MEAT “ MADURA ”</b>
------	-------------------------------

### 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

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

<b>Declaración de alérgenos:</b>	<b>Contiene</b>	<b>No contiene</b>	<b>Puede tener trazas</b>
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 <sub>2</sub> total.	X		
Altramuces y derivados		X	
Moluscos y derivados		X	

### 3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

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

### 4. CARACTERÍSTICAS DEL ETIQUETADO

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

### 5. FORMATOS

<b>CÓDIGO</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>DIÁMETRO (cm)</b>	<b>PESO APROX. HAMBURGUESA (+/-2 GR)</b>	<b>UNIDADES /CAJA</b>
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:**