

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Ref.: FT 14-44 Revisión: 0												
NOMBRE: HAMBURGUESA COCINADA 90g VEGGIE CÓDIGO(S) : 1444 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: BURGER VEGETAL														
Condiciones de almacenamiento (Tª): El almacenamiento se hará en cámaras de conservación de producto congelado a temperatura inferior a -18°C.	Lote : Año+Día Juliano Fecha de caducidad a -18°C: 12 meses													
PRESENTACIÓN Y ASPECTO DEL PRODUCTO														
														
COMPOSICIÓN														
Ingredientes Harinas (soja desgranada, arroz y alubia) y proteína de soja texturizada, aceite de girasol, agua, proteína de guisante, agente gelificante (agar-agar) regulador de la acidez (E-330), espesantes (E-410, E-415), conservante (E-202), proteínas (soja y arroz), tapioca, espesantes (E-461, E-425), fécula, fibra vegetal, vegetales deshidratados, aromas (aromas de humo), sal, azúcar caramelizado, vinagre en polvo, especias, concentrado vegetal y agua.	Porcentaje 100%													
Nº REGISTRO SANITARIO														
26.018692/M														
ETIQUETADO														
<i>En cumplimiento de el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Reglamento(CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y RD 75/2009 referente al sistema de etiquetado de carne de vacuno.</i>														
Denominación del producto. Ingredientes Lote Peso neto Fecha de congelación Fecha de caducidad Alergenos Instrucciones de cocinado Condiciones de conservación Origen														
FORMATO Y DIMENSIONES DEL ENVASE Y EMBALAJE														
Envase Peso neto de la caja Peso bruto de la caja Número de unidades por caja	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valores</th> <th>Unidades</th> <th>Tolerancia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6,39</td> <td>Kg</td> <td>±100g</td> </tr> <tr> <td>6,94</td> <td>Kg</td> <td>±100g</td> </tr> <tr> <td>71</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	Valores	Unidades	Tolerancia	6,39	Kg	±100g	6,94	Kg	±100g	71	---	---	
Valores	Unidades	Tolerancia												
6,39	Kg	±100g												
6,94	Kg	±100g												
71	---	---												
Materiales utilizados Caja de cartón	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensión</th> <th>Peso</th> <th>Tolerancia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>394x293x121</td> <td>555gr/m²</td> <td>(±5)</td> </tr> </tbody> </table>	Dimensión	Peso	Tolerancia	394x293x121	555gr/m ²	(±5)							
Dimensión	Peso	Tolerancia												
394x293x121	555gr/m ²	(±5)												
Paletizado Cajas por palet N.º cajas por fila N.º filas por palet	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Cajas por palet</td> <td>112</td> </tr> <tr> <td>N.º cajas por fila</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>N.º filas por palet</td> <td>14</td> </tr> </tbody> </table>		Cajas por palet	112	N.º cajas por fila	8	N.º filas por palet	14						
Cajas por palet	112													
N.º cajas por fila	8													
N.º filas por palet	14													
oct-22	Edición: Dpto. Calidad	Página 1												



FICHA TÉCNICA

Ref.: FT 14-44
Revisión: 0

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

FISICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Peso por unidad	90	g	+/- 5 g
Largo	10,5	cm	+/- 1 cm
Ancho	10,5	cm	+/- 1 cm
Espesor	1,05	cm	+/- 1 cm
Materias extrañas (huesos, cartilado, metales, etc)	Ausencia		---

QUIMICAS	Valores	Unidades	Tolerancia
Grasa	≤ 20	%	+/- 2 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

En cumplimiento del Reglamento (CE) 2073/2005 y el Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a Criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios

	Valores	Unidades	Tolerancia
E. coli	n=5, c=2 m=500 M=5000	ufc/g	
Salmonella	n=5, c=0 Ausencia en 25 g		---
Listeria monocytogenes	n=5, RTO <100 No detectado en 25 g		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color y olor	Típico de burger vegetal con aditivos
Aspecto	Forma redondeada y lisa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

En cumplimiento de el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Parámetro	Valores 100 g
Valor energetico	601 kJ/ 143 kcal
Grasa	6,2 g
de las cuales saturadas	0,81 g
Hidratos de carbono	7,9 g
Azúcares totales	4 g
Proteínas	14 g
Sal	2,1 g

* Estos valores son aproximados.

ALERGENOS	Presencia en producto	Posibilidad contaminación cruzada
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Apio y productos derivados	NO	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	No
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc.) y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	NO	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuete	No	No
Soja y productos a base de soja	SI	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado en SO ₂	NO	No

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Organismos genéticamente modificados (OGM)	Ausencia
¿Producto apto para cliente celiaco?	SI
¿Producto apto para cliente HALAL?	NO
¿Producto apto para cliente Kosher?	NO
Irradiación	Ausencia

OTRAS OBSERVACIONES

Microondas desde congelado para alcanzar una temperatura interna de más de 70°C

Max potencia: 2,5min

oct-22

Edición: Dpto. Calidad

Página 2