



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 400068

Nombre del producto y Descripción	BURGUER MEAT MIXTA Se define como HAMBURGUESA MIXTA Burguer meat, al derivado cárnico no sometido a tratamiento a base de magro y tocino de cerdo y magro de ternera, picado y amasado junto a especias naturales y aditivos autorizados y embutidos en máquina hamburguesera que le otorga la forma característica.
Ingredientes	Magro y tocino de cerdo (54%, magro de ternera (23%), agua, sal, cereales (maíz), especias, aroma, antioxidantes (E-301), conservantes (SULFITO E221 y E224), colorante E120, fibras vegetales, almidón, azúcares (dextrosa, malto dextrina) y fécula
Características organolépticas	Color: Rosado y blanco con el exterior recubierto de plástico transparente. Textura: Consistencia blanda, forma plana. Color: Característico Sabor: Suave, prevaleciendo el sabor característico a las especias añadidas
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S
Características Físico-Químicas y microbiológicas	PH~ 5.55 Actividad de agua ~ 0.948 Sulfitos < 450mg/Kg. SO2 Materia prima que cumpla los límites legislados de los siguientes parámetros: Griseofulvina, Ivermectina, Bacitracina, Tetraciclinas, Sulfonamidas, Beta lactámicos, Hormonas, multiresidual de plaguicidas, Inhibidores del desarrollo microbiano, Dioxinas y PCB's similares a dioxinas, Plomo, Cadmio, Benzo (a) pireno. Ausencia de aditivos no autorizados o añadidos en mayor cantidad que la legislación vigente permite Escherichia coli LIMITES: 5.0 10 ² -5.0 10 ³ . Salmonella Ausencia /10g (5 muestras)
Presentación, envasado y embalaje	Se sirven en bandejas envasadas en atmósfera protectora. Bandejas de 10 und
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C Transporte en vehículos frigoríficos adecuados que garantizan la recepción de los productos a la temperatura exigida legalmente.

Condiciones de uso y Alérgenos	Tratamiento por calor, asado, a la plancha, frito, etc. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE N.º 1829/2003.
Vida útil	20 días a partir de la fecha de fabricación, siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas
Población destino	Apta para ser consumida por toda la población en general excepto personas con intolerancia a los alérgenos mencionados.
Información Nutricional	(por 100 g.): Valor energético Kcal: 198, Grasas: 13g, saturados: 5,6g, Hidratos de Carbono: 1,9 g., Azúcares: 1,7 g, Proteínas: 18g , Sal:2,3 g
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 3	Fecha última revisión: 02/19