

|  |   |
|--|---|
| <b>EMBUTIDOS GARUZ</b>   | <b>FICHA TECNICA BURGUER MEAT</b>                       |
| <b>Elaborado y revisado por:</b><br>M <sup>a</sup> Carmen Echart | <b>Fecha aprobación:</b> 30/03/16<br><b>Edición:</b> 01 |

|   |  |
|---|--|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> BURGER MEAT   | <b>NOMBRE FABRICANTE:</b> EMBUTIDOS GARUZ  |
| <b>NRGSEAA:</b> 10.04735/HU   | <b>DIRECCIÓN FABRICANTE:</b> C/ Barrio Sta. Maria s/n.<br>La Puebla de Castro (Huesca)   |
| <b>INGREDIENTES:</b> paleta de cerdo, cereales vegetales (maiz), agua, sal, dextrosa, especias, conservante(E-221), antioxidantes (E-300, E-331), aroma y colorante (E-120) |  |
| <b>DECLARACIÓN ALÉRGENOS/OMG´s:</b><br>Contiene sulfitos<br>NO CONTIENE ORGANISMOS MODIFICADOS<br>GENETICAMENTE (OMG´s)   | <b>ENVASADO:</b><br>• Vacío de 4 piezas<br><br><b>PESO PIEZA APROXIMADO:</b> 100g  |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO:</b><br>Conservar entre 0 y 5°C<br>Consumir tras cocción   | <b>VIDA DEL PRODUCTO:</b> 10 días  |
| <b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b><br>- Recuento de Escherichia coli β-glucoronidasa < 5x10 <sup>3</sup> ufc/g<br>- Investigación Samonella: Ausencia/10g              | <b>ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS</b><br>Color rosaceo.<br>Olor característico.<br>Consistencia firme con buena masticabilidad. |