

GRUPO <b>BIOSURYA</b>	FICHA TÉCNICA	<b>Código:</b> R01.PGC01 <b>Revisión:</b> 0 <b>Fecha:</b> 09/02/2016
	<b>BIO BURGUER VEGANA SETAS Y PIMIENTOS TAMAÑO FAMILIAR AHIMSA</b>	<b>Ref.:</b> 010303

<b>Características Técnicas:</b>	
<b>Denominación de venta:</b>	Preparado vegetal con setas y pimientos tipo hamburguesa
<b>Ingredientes:</b>	Agua, pimiento entreverado*(21,3%), copos de <b>avena*</b> , gluten de <b>trigo*</b> , setas shitake*(6,6%), aceite de oliva*, cebolla frita*(contiene <b>trigo*</b> ), tomate*, sal marina, especias*(contiene <b>apio*</b> y <b>trigo*</b> ), cebolla*. (*De cultivo ecológico)
<b>Peso Bruto:</b>	755g
<b>Peso Neto:</b>	750g (1 unidad)
<b>Vida Útil:</b>	5 meses
<b>Envase:</b>	Film de polietileno transparente sellado.
<b>Etiquetado:</b>	El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente (RD 1334/1999 y Reglamento 1169/2011)
<b>Tratamiento térmico:</b>	Pasteurización.
<b>Transporte:</b>	Camión provisto de equipo de refrigeración, capaz de mantener la temperatura del producto.
<b>Condiciones Almacenamiento:</b>	Conservar entre 0 y 6°C. Una vez abierto debe consumirse antes de 48 horas.
<b>Modo de Empleo:</b>	

**Al natural:** sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Producto listo para consumir.

**Frito o a la plancha:** sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Poner las rodajas a la plancha o freír (sartén) a 150°C durante 2 minutos por cada lado. Retirar las hamburguesas de la plancha o sartén, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

**Horno:** Precalear el horno durante 10 minutos a 240 °C (horno de aire). sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Colocar las hamburguesas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas. Retirar las hamburguesas del horno, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

#### **Población de Destino:**

Destinado a toda población en general, excepto a la población sensible a los alérgenos indicados (Ver Información sobre Alérgenos).

Apto para Veganos.

#### **Características**

<b>Físico - Químicas</b>		<b>Microbiológicas</b>	
<b>Indicadores</b>	<b>Limites</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Limites</b>
Color	Característico del Producto	Aerobios mesófilos totales	M=10 <sup>5</sup> ; m= 10 <sup>4</sup>
Aroma	Característico del Producto	Coliformes	M=10 <sup>2</sup> ; m= 10
Sabor	Característico del Producto	E. Coli	Ausencia
Textura	Característico del Producto	Staphylococcus aureus	M=10 <sup>2</sup> ; m= 10
Aspecto Externo	Liso	Salmonella	Ausencia
Aspecto al Corte	Homogéneo	Listeria Monocytogenes	Ausencia
Consistencia	Firme		

#### **Información Nutricional** (Valores medios por cada 100g)

<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidad</b>
Valor energético	802	KJ
	192	Kcal
Grasas	7,3	g
de las cuales saturadas	1,5	g
Hidratos de carbono	10,0	g
de los cuales azúcares	1,5	g
Fibra Alimentaria	8,2	g
Proteínas	17,4	g
Sal	1,5	g

**Información sobre Alérgenos**

El producto elaborado **CONTIENE** alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias alimentarias según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión den su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	¿Hay presencia dentro del producto?		¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso?		¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados</b>	X		X		X	
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>		X		X		X
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>		X	X		X	
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>		X		X		X
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>		X	X		X	
<b>Soja y productos a base de soja</b>		X	X		X	
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>		X	X		X	
<b>Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados</b>		X	X		X	
<b>Apio y productos derivados</b>	X		X		X	
<b>Mostaza y productos derivados</b>		X	X		X	
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>		X	X		X	
<b>Anhídrido sulfurosos y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 (en caso afirmativo, indicar cantidad máx.)</b>		X		X		X
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>		X		X		X
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>		X		X		X



El producto elaborado **CONTIENE** avena, trigo y apio.

El producto elaborado **PUEDA CONTENER TRAZAS** de cacahuets, espelta, almendra, avellana, sésamo, huevo, soja, lácteos, mostaza, altramuces y sulfitos.

**Información OGM**

Alimentos Modificados Genéticamente	¿Hay presencia dentro del producto?		¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso?		¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
<b>Contenido de OGM o que se hayan producido a partir de OGM o que contengan ingredientes OGM (Según Reglamento 1829/2003 de la CE)</b>		X		X		X



Elaborado y aprobado:	Revisado y aprobado:
 Fdo.: Responsable de Calidad	 Fdo.: Gerencia