

HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE, S.L.	FICHA TÉCNICA	VER 05.18
--	----------------------	------------------

CARNE 100% VACUNO PARA STEAK TARTAR ULTRACONGELADA																	
Nº RSI	10.17839/SS																
DESCRIPCIÓN	Carne 100% vacuno, sin aditivos añadidos, cortada cuidadosamente de forma manual, especialmente destinada a la elaboración de steak tartar.																
INGREDIENTES	Carne 100% vacuno																
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	Consérvese a $\leq -18^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado. Mantener siempre los envases íntegros																
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde su fecha de congelación (ver en etiqueta) Una vez descongelado consumir en un máximo de 48 horas.																
ENVASADO Y EMBALAJE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Unidad venta</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso unitario</td> <td>125g</td> <td>Peso</td> <td>3 kilos</td> </tr> <tr> <td>Formato</td> <td>Bolsa sellada</td> <td>Nº envases</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Material envase</td> <td>Plástico. Apto industria alimentaria</td> <td>Material</td> <td>Cartón. Apto para industria alimentaria</td> </tr> </tbody> </table>	Unidad venta		Caja		Peso unitario	125g	Peso	3 kilos	Formato	Bolsa sellada	Nº envases	24	Material envase	Plástico. Apto industria alimentaria	Material	Cartón. Apto para industria alimentaria
Unidad venta		Caja															
Peso unitario	125g	Peso	3 kilos														
Formato	Bolsa sellada	Nº envases	24														
Material envase	Plástico. Apto industria alimentaria	Material	Cartón. Apto para industria alimentaria														
MODO DE EMPLEO	Producto listo para consumir marinado o en crudo																
GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS GARANTÍAS QUÍMICAS GARANTÍAS FÍSICAS	Ver guía de garantías sanitarias adjunta																
ALÉRGENOS	Ver declaración de alérgenos adjunta																
GARANTÍA DE CONTROL	Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).																
Fecha, sello y firma del Responsable de Calidad																	

HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE S.L.

GARANTÍAS SANITARIAS

GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS

CARNES REFRIGERADAS Y CONGELADA		
Referencia interna ¹	Aerobios	$< 5 \times 10^6$ ufc/g
	E.coli	$< 5 \times 10^2$ ufc/g

CARNE PICADA DE VACUNO DESTINADA A SER CONSUMIDA CRUDA																
Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones	Salmonella				E.coli				Aerobios				Listeria monocytogenes			
	Muestreo ⁽¹⁾		Límites		Muestreo ⁽¹⁾		Límites		Muestreo ⁽¹⁾		Límites		Muestreo ⁽¹⁾		Límites	
	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	*2	*3
	5	0	Ausencia /25 g		5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	5	2	5×10^5 ufc/g	5×10^6 ufc/g	5	0	Ausencia/25 g	100ufc/g
<p><u>Fase en la que se aplica el criterio:</u> Salmonella (durante su vida útil.) y E.coli y Aerobios (final del proceso de fabricación).</p> <p>*2 De aplicación sólo si puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes y en la fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido.</p> <p>*3 Fase de aplicación del criterio: Productos comercializados durante su vida útil.</p> <p>(1) n= nº de unidades que componen la muestra c=nº de muestras que pueden dar valores entre m y M</p>																

PREPARADOS DE CARNE DESTINADOS A SER CONSUMIDOS COCINADOS								
Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones	Salmonella				E.coli			
	Muestreo ⁽¹⁾		Límites ⁽²⁾		Muestreo ⁽¹⁾		Límites	
	n	c	m	M	n	c	m	M
	5	0	Ausencia /25 g (aves) Ausencia /10 g (resto)		5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g
<p><u>Fase en la que se aplica el criterio:</u> Salmonella (durante su vida útil.) y E.coli (final del proceso de fabricación)</p> <p>(1) n= nº de unidades que componen la muestra c=nº de muestras que pueden dar valores entre m y M</p> <p>(2) m=M</p>								

GARANTÍAS QUÍMICAS

Los alimentos suministrados por nuestra empresa se encuentran dentro de los límites de las sustancias contempladas en el Plan Nacional de Residuos en vigor y sólo contienen los aditivos autorizados para cada producto, y dentro de los valores legalmente establecidos en el Reglamento 1333/2008.

Número E	Denominación	Dosis máxima mg/kg	Producto
E-120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	Burger Meat
E- 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	450	
E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis	Hamburguesas, burger meat
E-33 liii	Citrato sódico	Quantum satis	

GARANTIAS FÍSICAS

Los alimentos suministrados se encuentran libres de contaminación física.

HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE, S.L.	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	VER 05.18
--	-------------------------------------	------------------

CARNE 100% VACUNO PARA STEAK TARTAR
--

Alérgeno	Presente SI/ NO	Posible contaminación cruzada SI/NO
Cereales que contengan gluten ²	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado ³	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja ⁴	NO	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) ⁵	NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados ⁶	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	-
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO



Fdo: Coro Eizaguirre
Responsable APPCC
Hamburguesas Eizaguirre, S.L.

² Excepto: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes de glucosa a base de cebada; cereales utilizados para destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

³ Salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino.

⁴ Salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

⁵ Salvo: lactosuero utilizado para destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; lactitol.

⁶ Salvo los utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.