HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE, S.L.	FICHA TÉCNICA	VER 11.16

HAMBURGUESA Premium
CARNE VACA GALLEGA 100%. ULTRACONGELADA

Nº RSI	10.17839/SS
DENOMINACIÓN COMERCIAL	Hamburguesa Premium - Carne vaca gallega 100%. - Ultracongelada.
PRESENTACIÓN	Formatos: • 15gr.,30gr y 60gr/unidad: Se presentan envasadas en bolsas plásticas a razón de un kilo aproximadamente y embalada en cajas de cartón. • 95gr.,120gr.,140gr.,160gr.,180gr. y 250gr (½ libra)/ unidad: Envasadas a granel en bolsa plástica y embalada en cajas de cartón.
INGREDIENTES	Carne vacuno (98%), agua, sal, almidón de maíz, especias, antioxidantes: citrato sódico (E-331iii), ascorbato sódico (E-301).
INFORMACIÓN ALÉRGENOS	Ver declaración de alérgenos adjuntas
CONSERVACIÓN	Consérvese a ≤-18ºC. No volver a congelar una vez descongelado Mantener siempre los envases íntegros
CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde su fecha de envasado
MODO DE EMPLEO	Cocinar completamente antes de consumir.
GARANTÍAS MICROBIOLOGICAS	Ver guía de garantías sanitarias adjunta
GARANTÍAS QUÍMICAS	Ver guía de garantías sanitarias adjuntas
GARANTÍAS FÍSICAS	Ver guía de garantías sanitarias adjuntas
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

Polígono Industrial Ugaldetxo nave 122
20.180-OYARZUN
GUIPUZCOA
Tfno/Fax. 943 26 07 42

GARANTÍAS SANITARIAS

GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS

Carnes refrigeradas y congeladas	Aerobios	<5x10^6 ufc/g	Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones[1]
	E.coli	<5x10^2 ufc/g	
	Salmonella	Ausencia/10 g Ausencia/25 g (aves)	
Preparados de carne, destinados a ser consumidos cocinados (Lomo adobado)	E.coli	< 5x 10^3 ufc / g	Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones
	Salmonella	Ausencia / 10 g	

Preparados de carne destinados a ser consumidos cocinados[2]	**Salmonella**				**E.coli**				Reglamento (CE) 2073/ 2005 y sus modificaciones
	Muestreo (1)		Límites(2)		Muestreo (1)		Límites		
	n	c	m	M	n	c	m	M	
	5	0	Ausencia /10 g		5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	
	Fase en la que se aplica el criterio: Salmonella (durante su vida útil.) y E.coli (final del proceso de fabricación) (1) n= nº de unidades que componen la muestra c=nº de muestras que pueden dar valores entre m y M (2) m=M								

GARANTÍAS QUÍMICAS

Los alimentos suministrados por *Hamburguesas Eizaguirre S.L.* 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.

Preparados de carne		
Número E	Denominación	Dósis máxima mg/l o mg/kg
E-120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100
E- 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	450
E-250	Nitritos	150

GARANTÍAS FÍSICAS

Los alimentos suministrados por *Hamburguesa Eizaguirre, S.L.* se encuentran libres de contaminación física.

[1] Dado que no existen valores legalmente establecidos se adopta para la carne, como niveles de referencia interna los legales de la carne picada para ser consumida cocinada por su coherencia.
[2] Se incluyen hamburguesas, burger meat y masa o picadillo para burger meat.

HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE, S.L.	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	VER 11.16

HAMBURGUESA Premium CARNE VACA GALLEGA 100%. ULTRACONGELADA

Alérgeno	Presente SI/ NO	Posible contaminación cruzada SI/NO
Cereales que contengan gluten[3]	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[4]	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja[5]	No	Si
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)[6]	No	No
Frutos de cáscara y productos derivados[7]	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	Si
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

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

[3] 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.
[4] 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.
[5] 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.
[6] Salvo: lactosuero utilizado para destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; lactitol.
[7] Salvo los utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola

Polígono Industrial Ugaldetxo nave 122
20.180-OYARZUN
GUIPUZCOA
Tfno/Fax. 943 26 07 42