HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE, S.L.

FICHA TÉCNICA

VER 11.16

BURGER MEAT VACUNO 100% ULTRACONGELADA					
N° RSI	10.17839/SS				
DENOMINACIÓN COMERCIAL	Burger meat vacuno 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, agua, soja , sal, almidón de maíz, maltodextrina, especias, conservante (sulfito sódico), antioxidantes (E-331iii, E-301), colorante (E-120).				
INFORMACIÓN ALÉRGENOS	Ver declaración de alérgenos adjuntas				
CONSERVACIÓN	Consérvese a ≤-18°C. 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



GARANTÍAS SANITARIAS

GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS

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

	Salmonella			E.coli					
F		Muestreo Límites ⁽²⁾		tes ⁽²⁾	Muestreo (1)		Límites		
destinados a	n	с	m	M	n	С	m	M	Reglamento
ser consumidos cocinados ²	5	0	Ausenc	ia /10 g	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	(CE) 2073/ 2005 y sus
coemados	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						modificaciones		

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

BURGER MEAT 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	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	Si	
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		
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.