



## FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación de Producto:</b>	<b>BURGER MEAT DE POLLO BARBACOA</b> Carne 100% de pollo	<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b> 60236010 (~3 Kg)
<b>Clasificación del producto según la legislación vigente:</b>	Preparado de carne de pollo.	
<b>Clasificación del producto según propia industria:</b>	BURGER MEAT DE POLLO BARBACOA REFRIGERADAS.	
<b>Descripción:</b>	Preparado cárnico de forma redondeada, elaborado a base de carne picada condimentada, entre capas de papel celofán.	
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes:</b>	Carne de pollo (80%), agua, texturizado de guisante, sal, especias, , dextrina de maíz, almidón de maíz, conservador E-223 y E-221, antioxidante E-331iii y E-301 y perejil.	
<b>Descripción del Procesado:</b>	Selección de la carne de pollo y piel de pollo pasando a sala de elaborados donde se pican, se les añade texturizado de guisante perejil, agua y el Preparado Complet LS-205 se amasa la mezcla, a continuación se identifican con su número de lote y se trasladan a la cámara de maduración de masas donde permanecen a temperatura máxima de 2°C un tiempo máximo de 3 días, hasta que se utiliza para la fabricación del producto (a veces , este proceso no se realiza). Se coge esta masa y se introduce en la máquina formadora de hamburguesas y se les adhiere papel de celofán por ambas caras, depositándolas en bandejas y posteriormente en la sala de envasado se introducen en la máquina de atmósfera protectora etiquetándose ; por último se almacena el producto en la cámara de producto envasado final, en la cual permanecerá a temperatura inferior a 4°C hasta su transporte en vehículo autorizado para su venta.	
<b>Marca Comercial:</b>	INASUR / DELIPOLLO	
<b>Origen del pollo:</b>	España. Explotaciones registradas integradas o no	

<b>Presentación:</b>	<b>Formato caja ~3 k:</b> en bandejas transparentes, blancas o negras, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas. En el exterior una etiqueta adhesiva con las menciones obligatorias y en el interior se disponen las hamburguesas en varias capas, separadas entre sí por una lámina de celofán transparente. Envasado en atmósfera protectora modificada (30% CO2 - 70% N2).							
<b>Embalaje:</b>	Envases permeables al aire que se apilan en palés.							
<b>Envasado</b>	Bandejas ~3 kg termoformadas de plástico PET. Envases homologados para uso alimentario.							
<b>Etiquetado:</b>	La etiqueta adhesiva con la información mínima obligatoria: denominación del producto, cantidad neta, fecha de caducidad, origen, condiciones de conservación y/o utilización, lote, marca de identificación, razón social, número de registro sanitario e información alérgenos presentes.							
<b>Peso Neto :</b>	~3 kg							
<b>Caducidad:</b>	Se indicará el día, el mes y el año.							
<b>Durabilidad:</b>	15 días desde el envasado.							
<b>Tiempo de enfriamiento</b>	La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C.							
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	La caja del camión estará exenta de todo tipo de suciedades, olores y no presentará desperfectos que puedan suponer ningún tipo de riesgo para el producto.							
<b>Sistema de Loteado:</b>	Constará de tres dígitos, que coincidirán con el día del año (según el calendario Juliano) y este será a su vez el día del envasado.							
<b>Características Microbiológicas:</b>	<i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011 (preparados de carne)</i> <b>*Salmonella spp</b> n=50, c=5 Ausencia en 25 g  <i>Satisfactorio</i> , si los resultados de todos los ejemplares presentan "Ausencia en 25g". <i>-Insatisfactorio</i> , si el resultado de algún ejemplar presenta "Presencia en 25g".  <b>E.coli</b> n=5, c=2 límite :m=500ufc/gr. M=5000ufc/gr.  <i>-Satisfactorio</i> , si los resultados de todos los ejemplares (n=5) son ≤ 500 ufc/g. <i>-Aceptable</i> , si el resultado de hasta dos ejemplares está entre > 500 ufc/g ≤5000 ufc/g y el resto de resultados ≤ 500 ufc/g. <i>-Insatisfactorio</i> , si el resultado de más de dos ejemplares es > 500 ufc/g o si el resultado de uno o más ejemplares es > 5000 ufc/g.							
<b>Características Nutricionales:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)</th> </tr> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultados</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Valor energético</td> <td>192 Kcal</td> </tr> <tr> <td>799 KJ</td> </tr> </tbody> </table>	Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)		Parámetros	Resultados	Valor energético	192 Kcal	799 KJ
Propiedades nutritivas (valores medios por 100g de producto)								
Parámetros	Resultados							
Valor energético	192 Kcal							
	799 KJ							

	Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl*6,25)	14,2 g
	Hidratos de carbono (por diferencia)	2,7 g
	• Azúcares	1,8 g
	Grasas	13,8 g
	de las cuales:	
	• saturadas	4,5 g
	Sal (Sodio x 2,5)	1,4 g
<p>*En 100 gr. De producto Fuente: Burguer de pollo barbacoa. Informe de ensayo 2.016 realizado por Laboratorio agroalimentario autorizado Microal .</p>		
<b><u>Características físico-químicas:</u></b>	<b>Sin definir.</b>	
<b><u>Características Higiénicas:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños</b></li> <li>- <b>Peligros Bilógicos: Salmonella y E.coli (descrito en características microbiológicas)</b></li> </ul>	
<b><u>Información sobre alérgenos:</u></b>	<b>Contiene sulfitos.</b>	
<b><u>OMGs</u></b>	<b>No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos modificados genéticamente</b>	
<b><u>Destino Final:</u></b>	<b>Población en general</b>	
<b><u>Uso esperado:</u></b>	<b>Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.</b>	

**Imagen:**

