



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Denominación de Producto:	BURGER MEAT DE POLLO CON ESPINACAS Carne 100 % de pollo	CÓDIGO DE PRODUCTO 60216010 (~3 Kg) 60212210 6 ud
Clasificación del producto según la legislación vigente:	Preparado de carne de pollo.	
Clasificación del producto según propia industria:	BURGER MEAT DE POLLO CON ESPINACAS REFRIGERADAS.	
Descripción:	Preparado cárnico de forma redondeada, elaborado a base de carne picada condimentada y espinacas deshidratadas, entre capas de papel celofán.	
Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):	Carne de Pollo (70%), agua, texturizado de guisantes, sal, dextrina de maíz, especias, fécula de patata, almidón de maíz, azúcar, conservador E-224, antioxidante E-301, colorante E-120 y espinacas deshidratadas (3,5%),	
Descripción del Procesado:	Selección de la carne de pollo y piel de pollo ,pasando a sala de elaborados donde se pican, se les añade espinacas deshidratadas , texturizado de guisante , agua (10 l) y el Preparado Salchichal Ref A.A. y 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 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 modificada y se etiquetan; 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.	
Marca Comercial:	INASUR / DELIPOLLO	
Origen del pollo:	España. Explotaciones registradas integradas o no	

<p>Presentación:</p>	<p>Formato caja ~3 kg: en bandejas transparentes, blanca y 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).</p> <p>Formato caja 6 uds.: en bandejas transparentes, con inyección de atmósfera protectora y termoselladas con film Delipollo. 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).</p>
<p>Embalaje:</p>	<p>Envases permeables al aire que se apilan en palés.</p>
<p>Envasado</p>	<p>Bandejas transparentes, blancas o negras de plástico PET ~ 3 kg. Bandejas de plástico PET~ de 6 ud . Envases homologados para uso alimentario.</p>
<p>Etiquetado:</p>	<p>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.</p>
<p>Peso Neto :</p>	<p>Según envase.</p>
<p>Caducidad:</p>	<p>Se indicará el día, el mes y el año.</p>
<p>Durabilidad:</p>	<p>15 días desde el envasado.</p>
<p>Tiempo de enfriamiento</p> <p>Condiciones de almacenamiento y transporte:</p>	<p>La temperatura del transporte será entre 0° y 4°C. La temperatura del producto estará entre 0° y 4°C.</p> <p>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.</p>
<p>Sistema de Loteado:</p>	<p>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.</p>
<p>Características Microbiológicas:</p>	<p><i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011 (preparados de carne)</i></p> <p>*Salmonella spp n=50, c=5 Ausencia en 25 g</p> <p><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".</p> <p>E.coli n=5, c=2 límite :m=500ufc/gr. M=5000ufc/gr.</p> <p>-<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.</p>

<u>Características Nutricionales:</u>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Propiedades nutritivas</th> </tr> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultados</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Valor energético</td> <td>174 Kcal</td> </tr> <tr> <td>727 KJ</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl*6,25)</td> <td>13,2 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (por diferencia)</td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td>• Azúcares</td> <td>3,4 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>11,4 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>• saturadas</td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td>• moinsaturadas</td> <td>5,7 g</td> </tr> <tr> <td>• polinsaturadas</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Sal (Sodio x 2,5)</td> <td>0,2 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>*En 100 gr. De producto Fuente: Burguer meat pollo con espinacas. Informe de ensayo 2.015 realizado por Laboratorio agroalimentario autorizado Tcal</p>	Propiedades nutritivas		Parámetros	Resultados	Valor energético	174 Kcal	727 KJ	Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl*6,25)	13,2 g	Hidratos de carbono (por diferencia)	4,2 g	• Azúcares	3,4 g	Grasas	11,4 g	de las cuales:		• saturadas	3,5 g	• moinsaturadas	5,7 g	• polinsaturadas	2,2 g	Fibra alimentaria	1 g	Sal (Sodio x 2,5)	0,2 g
	Propiedades nutritivas																											
	Parámetros	Resultados																										
	Valor energético	174 Kcal																										
		727 KJ																										
	Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl*6,25)	13,2 g																										
	Hidratos de carbono (por diferencia)	4,2 g																										
	• Azúcares	3,4 g																										
	Grasas	11,4 g																										
	de las cuales:																											
	• saturadas	3,5 g																										
	• moinsaturadas	5,7 g																										
	• polinsaturadas	2,2 g																										
Fibra alimentaria	1 g																											
Sal (Sodio x 2,5)	0,2 g																											
<u>Características físico-químicas:</u>	Sin definir.																											
<u>Características Higiénicas:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Peligros físicos: ausencia de cuerpos extraños - Peligros Bilógicos: Salmonella y E.coli (descrito en características microbiológicas) 																											
<u>Información sobre alérgenos:</u>	Contiene sulfitos.																											
<u>OMGs</u>	No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos modificados genéticamente																											
<u>Destino Final:</u>	Población en general																											
<u>Uso esperado:</u>	Este producto debe ser completamente cocinado antes de su consumo.																											

Imagen:

