



FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

<b>Denominación de Producto:</b>	<b>BURGER MEAT DE POLLO CON VERDURAS</b> Carne 100 % de pollo	<b>CÓDIGO DE PRODUCTO</b> 60216010 (3 Kg) 60212210 6 ud
<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 CON VERDURAS REFRIGERADAS.	
<b>Descripción:</b>	Preparado cárnico de forma redondeada, elaborado a base de carne picada condimentada y verduras deshidratadas, entre capas de papel celofán.	
<b>Composición cualitativa y cuantitativa (Materia Prima/Ingredientes):</b>	Carne de Pollo (60%), agua, verduras(zanahoria, cebolla, patata, col verde, chirivía, puerro) (5,71%),sal, dextrosa, especias, antioxidantes, (E300, E331), conservador (E-221), aroma, colorante(E120), fibras vegetales y almidón.	
<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 verduras deshidratadas, agua, el Preparado Ceylamix 921y fibras vegetales y almidón , 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.	
<b>Marca Comercial:</b>	INASUR / DELIPOLLO	
<b>Origen del pollo:</b>	España. Explotaciones registradas integradas o no	

<p><b>Presentación:</b></p>	<p><b>Formato caja ~3 kg:</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).</p> <p><b>Formato caja 6 uds.:</b> 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><b>Embalaje:</b></p>	<p>Envases permeables al aire que se apilan en palés.</p>
<p><b>Envasado</b></p>	<p>Bandejas ~ 3 kg, de plástico PET, transparentes, blancas o negras de. Bandejas ~ 6 uds., transparentes de plástico PET. Envases homologados para uso alimentario.</p>
<p><b>Etiquetado:</b></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><b>Peso Neto :</b></p>	<p>Según envase.</p>
<p><b>Caducidad:</b></p>	<p>Se indicará el día, el mes y el año.</p>
<p><b>Durabilidad:</b></p>	<p>15 días desde el envasado.</p>
<p><b>Tiempo de enfriamiento</b></p> <p><b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b></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><b>Sistema de Loteado:</b></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><b>Características Microbiológicas:</b></p>	<p><i>Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento UE 1086/2011 (preparados de carne)</i></p> <p><b>*Salmonella spp</b>                      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><b>E.coli</b>                                      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 &gt; 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 &gt; 500 ufc/g o si el resultado de uno o más ejemplares es &gt; 5000 ufc/g.</p>

<b><u>Características Nutricionales:</u></b>	<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																											
<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>OGMs</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:

