



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 2
Página 1 de 1
Mayo 2017

FICHA TÉCNICA: BURGUER MEAT VACUNO (12)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Burguer meat de vacuno, preparado de carne para consumir previo cocinado.

INGREDIENTES:

Carne de vacuno (80%), pechuga de pollo (20%, sal, almidones, dextrosa, jarabe de glucosa, aromas, especias, antioxidantes: E-331, E-300, conservador: **E-221(sulfito)**, colorante: E-120, fibra de guisante

ALÉRGENOS:

Sulfitos

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción de las materias primas
2. Picado
3. Mezcla y amasado
4. Moldeado
5. Envasado
6. Almacenamiento
7. Distribución

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos

Valor energético: 211 Kcal / 876 kJ

Grasas: 17 g

De las cuales saturadas: 9 g

Hidratos de carbono: 1 g

De los cuales azúcares: 0,50 g

Proteínas: 13 g

Sal: 0.50 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bandeja de poliestireno y film de plástico transparente de uso alimentario, conteniendo 16 unidades por bandeja.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN/TEMPERATURA:

Almacenamiento en refrigeración a Tª 4°C.

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 10 días a partir de la fecha de fabricación.

ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto debe ser cocinado completo antes de su consumo y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto a personas sensibles a los sulfitos.

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado a Tª 4°C.