



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
Septiembre 2017

FICHA TÉCNICA: BURGUER MEAT CERDO BARBACOA (41)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Burguer meat de cerdo a la barbacoa, preparado de carne para consumir previo cocinado.

INGREDIENTES:

Carne de cerdo, sal, almidón, dextrina, dextrosa, especias, aroma de humo, conservador E-224 (**sulfitos**), antioxidante E-301, salsa de soja (agua, habas de **soja, trigo**, sal).

ALÉRGENOS:

Sulfitos, soja y trigo (gluten)

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: 226.50 Kcal / 942 kJ
Grasas: 16.50 g
De las cuales saturadas: 10.20 g
Hidratos de carbono: 3.50 g
De los cuales azúcares: 1.30 g
Proteínas: 16 g
Sal: 1.95 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, soja y gluten

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado a Tª 4°C.