



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 3
Página 1 de 1
Mayo 2017

FICHA TÉCNICA: BURGUER MEAT DE AVE (9)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Burguer meat de pollo, preparado de carne para consumir previo cocinado.

INGREDIENTES:

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

ALERGENOS:

Sulfitos

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción 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: 166 Kcal / 692 kJ
Grasas: 11.20 g
De las cuales saturadas: 5.80 g
Hidratos de carbono: 0.40 g
De los cuales azúcares: 0,40 g
Proteínas: 16 g
Sal: 1.92 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bandeja de poliexpan y film de plástico transparente de uso alimentario. Conteniendo 16 unidades por bandeja.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y 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.

AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL 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 sulfitos

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado Tª 4°C