

<u>DOCUMENTO DEL SISTEMA DE</u> <u>AUTOCONTROL</u>	N.º Revisión: 18 Fecha de Revisión: 8/3/2023
<b>FICHAS TÉCNICAS</b>	Página 1

**FICHA TÉCNICA: EJ052/DIPER**
**Fecha Actualización: 27/04/2023**

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>		HAMBURGUESA CONGELADA DE VACUNO RETINTO
<b>CLASIFICACIÓN:</b>		DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO
<b>MARCA COMERCIAL:</b>		"SEÑORÍO DE COTILLAS"
<b>OPERADOR:</b>		EXCLUSIVAS DIPER, S.L. Polígono Industrial Los Torraos. C/Castilla 30562 CEUTÍ (MURCIA).
<b>FABRICANTE (NºRS):</b>		10.07674/SE
<b>COMPOSICIÓN:</b> Carne de Vacuno Retinto (95%). Sal. Tomate. Cebolla rehidratada. Harina de arroz. Aceite de Oliva. Agua. Especias. Azúcar. Antioxidantes (ascorbato sódico, citrato de sodio). Correctores de acidez (acetato sódico, lactato sódico).		
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN:</b> Fabricación a partir de carnes refrigeradas o congeladas. En una primera fase se pica la carne. Posteriormente, en la amasadora se añaden las especias; se amasa durante 5 minutos. La masa resultante se deposita en carros y se introduce en la cámara de masas (1-3°C) hasta su porcionado. Congelación en túnel hasta alcanzar -18°C.		
<b>PRESENTACIÓN:</b>		<input checked="" type="radio"/> Cajas de 12 unidades de 200gr.
<b>ENVASES:</b>		Film BOPP para "Flow-pack". Sólo se utilizan monómeros listados en el <b>Reglamento Europeo 10/2011</b> y su <b>modificación 1282/2011</b> .
<b>EMBALAJE:</b>		Cajas de cartón.
<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:</b>		Mantener a temperatura inferior a -18°C.
<b>LOTES:</b> "nnnnnn", número asignado por sistema de trazabilidad informático.		
<b>Información Adicional Etiqueta:</b>	<input checked="" type="radio"/> Fecha de congelación. <input checked="" type="radio"/> Descongelar a temperatura entre 0 y 7°C. <input checked="" type="radio"/> Una vez descongelado no volver a congelar <input checked="" type="radio"/> Cocinar completamente antes de su consumo. <input checked="" type="radio"/> Sin gluten. Sin lactosa. Sin colorantes. Sin sulfitos.	
	<input checked="" type="radio"/> Retirar del envase. <input checked="" type="radio"/> Producto apto para celiacos.	
<b>Información Nutricional (sobre 100gr):</b>	<input checked="" type="radio"/> Valor energético: 888 Kj / 214 Kcal. <input checked="" type="radio"/> Grasas: 15,8 gr. <input checked="" type="radio"/> ○ Grasas saturadas: 6,8 gr. <input checked="" type="radio"/> Hidratos de carbono: 1,0 gr. <input checked="" type="radio"/> ○ Azúcares: 0,1 gr. <input checked="" type="radio"/> Proteínas: 16,8 gr. <input checked="" type="radio"/> Sal: 2,16 gr.	
<b>Características Físico-Químicas:</b>		<input checked="" type="radio"/> Actividad de agua >=0,92
<b>Características Organolépticas</b>		<input checked="" type="radio"/> Color rojizo con tonos blancos entreverados. <input checked="" type="radio"/> Sabor característico. <input checked="" type="radio"/> Textura friable.
<b>Límites microbiológicos:</b>		<input checked="" type="radio"/> Recuento Enterobactriaceas 37°C**: <10000 ufc/g. <input checked="" type="radio"/> Recuento en placa Staphylococcus coagulasa+**: <100 ufc/g. <input checked="" type="radio"/> Recuento en placa bacterias sulfito-reductoras**: <100 ufc/g. <input checked="" type="radio"/> Recuento Listeria monocytogenes**: <100 ufc/g. <input checked="" type="radio"/> Recuento de E. coli $\varnothing$ Glucuronidasa+: n=5, c=2; m=5x10 <sup>2</sup> ufc/g; M=5x10 <sup>3</sup> ufc/g <input checked="" type="radio"/> Investigación de Salmonellas*: n=5, c=0; Ausencia en 10 gr.
*Referencia de límites: Reglamento CE 2073/2005. n=Número de muestras por producto, c=nº muestras que se pueden situar entre el valor m y M, m=valor umbral, M=valor límite.		
** Criterio interno.		

<u>DOCUMENTO DEL SISTEMA DE</u> <u>AUTOCONTROL</u>	N.º Revisión: 18 Fecha de Revisión: 8/3/2023
<b>FICHAS TÉCNICAS</b>	Página 2

<b>OGM:</b>	Producto libre de OMG'S a ser declarados. (Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)
<b>FECHA DE CADUCIDAD:</b>	270 días tras el envasado.
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⌚ RD 474/2014 Derivados Cárnicos.</li> <li>⌚ Reglamento 1333/2008 Aditivos. Modificaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reglamento 1129/2011.</li> <li>○ Reglamento 601/2014.</li> </ul> </li> <li>⌚ Reglamento 1169/2011 Información al Consumidor.</li> <li>⌚ Reg 852/2004. Reg. 853/2004. Reg. 2073/2005.</li> </ul>

## FICHAS TÉCNICAS

Página 3

**FICHA TÉCNICA: EJ051/  
Información sobre el etiquetado de alérgenos (RD 1334/1999)****DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** HAMBURGUESA CONGELADA DE VACUNO RETINTO

<b>Frutos Secos</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Cacahuates	No contiene	
Almendras	No contiene	
Anacardos	No contiene	
Castañas	No contiene	
Nuez Brasil	No contiene	
Cacao	No contiene	
Avellanas	No contiene	
Nueces de Pecan	No contiene	
Piñones	No contiene	
Nueces	No contiene	
<b>Pescados / Mariscos</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Crustáceos y derivados	No contiene	
Moluscos y derivados	No contiene	
Pescados y derivados	No contiene	
<b>Soja y derivados</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Soja y derivados	No contiene	
<b>Leche y derivados</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Leche y derivados (Incl. Lactosa)	No contiene	
<b>Huevos y derivados</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Huevos y derivados	No contiene	
<b>Especias</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Apio y derivados	No contiene	
Mostaza y derivados	No contiene	
Sésamo y derivados	No contiene	
<b>Cereales</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Gluten	No contiene	
Altramuz	No contiene	
Trigo	No contiene	
Cebada	No contiene	
Centeno	No contiene	
Triticale	No contiene	
Avena	No contiene	
<b>Aditivos</b>	<b>Contiene / No contiene</b>	<b>Observaciones</b>
Sulfito (E-220 – E-227) > 10 ppm	No contiene	