

	FICHA TÉCNICA - ELABORADOS		FT-3.3-6
	SPECIFICATION SHEET - PROCESSED FOODS		Rev.00
			jun-23
BURGER BURGUEXA CONGELADA			
FROZEN BURGUEXA BURGER			
CÓDIGO ARTÍCULO ITEM CODE	87031016 (115 g) 87031014 (160 g) 87031017 (200 g)	87031015 (35 g)	
FORMATO PRESENTACIÓN PRESENTATION FORMAT	Burger congeladas de 115g, 160g y 200g de 9,5 cm de diámetro Frozen burgers of 115g, 160g and 200g of 9,5 cm diameter	Burger congelada de 35 g y 5,5 cm de diámetro Frozen burger of 35 g and 5,5 cm diameter	
UNIDAD DE VENTA SALES UNIT	Burger de 115 g: 46 unidades por caja (5,3 kg) aproximadamente 115 g burger: approximately 46 units per box (5,3 kg) Burger de 160 g: 32 unidades por caja (5,1 kg) aproximadamente 160 g burger: approximately 32 units per box (5,1 kg) Burger de 200 g: 25 unidades por caja (5,0 kg) aproximadamente 200 g burger: approximately 25 units per box (5,0 kg)	150 unidades por caja (5,3 kg) Approximately 150 units per box (5,3 kg)	
EMBALAJE PACKAGING	Bolsa de plástico protectora en caja de cartón Protective plastic bag in carton box		
PALETIZADO PALLETISING	Base/base : 12 cajas/boxes Altura/height : 12 cajas/boxes Nº de cajas por pallet/boxes per pallet : 144 cajas/boxes		
			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION			
Derivado cárnico de vacuno no sometido a tratamiento térmico Non-heat-treated beef meat derivative			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	COLOR: rojizo COLOUR: reddish OLOR: característico de la carne de vacuno SEMELL: beef meat characteristic TEXTURA: homogénea, sin reblandecimientos, sin desmoronarse TEXTURE: uniform consistency, without softening, without crumbling		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	En cumplimiento con lo establecido en el Reglamento 2073/2005: In compliance with Regulation E 2073/2005: Salmonella spp - Ausencia/10 g Salmonella spp - Absence/10g E. coli - 5*10³ ufc/g E. coli - 5*10³ cfu/g		
INGREDIENTES INGREDIENTS	Carne de vaca (99,9%), aroma Beef meat (99,9%), aroma		
DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS ALLERGENS AND GMO DECLARATION	No contiene trazas de: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos Do not contain traces of: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, lupin, molluscs Producto no proveniente de Organismos Modificados Genéticamente The product does not contain Genetically Modified Organism		
VIDA ÚTIL Y VIDA ÚTIL SECUNDARIA SHELF LIFE AND SECONDARY SHELF LIFE	VIDA ÚTIL: 730 días SHELF LIFE: 730 days VIDA ÚTIL SECUNDARIA: consumir en 24 horas desde el momento de la descongelación SECONDARY SHELF LIFE: consume within 24 hours from the moment of defrosting		

Tº DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT TEMPERATURE	Producto congelado, conservar a -18ºC Frozen product, keep at -18ºC
MODO DE EMPLEO INSTRUCTIONS FOR USE	Cocinar por completo antes de su consumo Cook completely before eating Descongelar en refrigeración Defrost in refrigeration Una vez descongelado el producto, no volver a congelar Once the product is defrosted, do not frozen again
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto) NUTRITION FACTS (per 100g)	Valor energético / energy 691 kJ - 166 kCal Grasas / Total fat 9,8 g de las cuales, saturadas / saturated fat 4,46 g Hidratos de carbono / Total carbohydrates 0,8 g de los cuales, azúcares / total sugars <0,5 g Proteínas / Proteins 18,5 g Sal / Sodium 1,5 g
ETIQUETADO LABELLING	
• razón social / business name • ingredientes y valores nutricionales / ingredients and nutrition facts • óvalo registro sanitario / General Sanitary Registry of Food and Food Companies • peso neto / net weight • lote / batch • denominación de venta / sales name • fecha de congelación / frozen date • modo de empleo / instructions for use • fecha de caducidad / expiry date • modo de conservación / mode of preservation	
RAZÓN SOCIAL BUSINESS NAME	
Producto elaborado por/Product elaborated by: ES 10.028790/VI ES 40.086933/VI	