



BURGUER MEAT DE CERDO

Preparado de carne

Ingredientes

Magro y carne de cerdo (83,3%) y condimentos autorizados (sal, cereales (maíz), azúcares (dextrosa), especias, conservadores (E-221 (SULFITOS), E-262), antioxidantes (E-300-E-331), aroma, colorante (E-120), fibra vegetal, almidón, extractos de especias).

Descripción del proceso

1. Formato de envasado en barqueta: picado de la carne de cerdo (picadora), amasado y condimentación (amasadora en la que se añaden el resto de los ingredientes), reposo (Ta<4 oC durante 12 horas) y formado (formadora) de las piezas o unidades. Una vez formadas las hamburguesas se protegen con separadores de plástico por ambas caras, para evitar el contacto directo entre las distintas piezas una vez que éstas son colocadas en el interior de recipientes aptos para uso alimentario; recipientes que serán convenientemente cerrados. Etiquetado. 2. Formato embutida en tripa de plástico: picado de la carne de cerdo (picadora), amasado, condimentación (amasadora en la que se añaden el resto de los ingredientes), embutido (embutidora) en tripa artificial y etiquetado. La masa se podrá dejar reposar (Ta<4 oC durante 12 horas) antes de su embutido. 3. Formato masa sin formar en barqueta: picado de la carne de cerdo (picadora), amasado, condimentación (amasadora en la que se añaden el resto de los ingredientes). La masa se podrá dejar reposar (Ta<4 oC durante 12 horas) y posteriormente se procederá a su envasado y etiquetado.

Formatos de presentación

1. Envasado en barqueta de 2,5 Kg en atmósfera modificada (Gas Cal-3); 2. Embutidas en tripa de plástico en barras de 1,5 Kg; 3. La masa sin formar en barquetas de 3Kg en atmósfera modificada (Gas Cal-3).



Sistema de loteado

Esta compuesto por seis dígitos numéricos xx/yy/zz, dónde xx coincide con el número de masa diaria; yy Y zz coincide con el número total de masas que llevamos en el año en curso.

• Condiciones de conservación:

0-4 °C

• Condiciones de distribución:

Vehículo refrigerado/isotermo

• Durabilidad del producto:

Según formato de presentación: 1. En atmósfera modificada 30 días desde la fecha de elaboración; 2. Embutida en tripa de plástico: 5 días desde la fecha de elaboración.

• Destino final del producto:

Consumidor final

Alérgenos:

SIN LACTOSA

SIN GLUTEN

SIN PLV

SIN SOJA

Etiquetado

En una etiqueta se indicará la siguiente información, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011:

- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en **MAYÚSCULA**).
- Peso neto.
- Fecha de caducidad.
- Lote.
- Condiciones de conservación.
- Identificación de la industria.
- Mención "Cocinar completamente antes de su consumo".
- Marcado de identificación.
- Mención "tripa no comestible", cuando el formato de presentación sea embutida en tripa de plástico.
- Mención "Envasado en atmósfera protectora"

Valor Nutricional

AZÚCARES	0,41g/100g
GRASAS	3,2g/100g
GRASAS SATURADAS	1,2g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	1,1g/100g
PROTEINAS	16,0g/100g
SAL	1,8g/100g
VALOR ENERGÉTICO	97kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	409kJ/100g

Criterios microbiológicos

Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005: Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/10 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/10 g. Escherichia coli n=5, c=2, m<500 ufc/g, M<5.000 ufc/g. Resultados satisfactorios máximo 2 ejemplares >500<5000 ufc/g y resto de ejemplares <500 ufc/g. n= número de unidades de la muestra. m= valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m. M= valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m. c= número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.