

PRODUCTO	Carne cocinada ternera asada 6x1kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con carne picada de ternera, especias y aditivos y envasado al vacío.
Artículo	CC038
Ingredientes	Carne de ternera (80%), fécula de patata, agua, sal, azúcar, estabilizante (E451i), dextrosa, conservador (E262i), colorante (E150a), aroma, antioxidantes (E301, E331iii), potenciador del sabor (E621), aroma de humo. Puede contener trazas de soja, leche y sulfitos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Aerobios mesófilos	ufc/g	<1,0*10 ⁶	pH		≥ 5,0
E. coli	ufc/g	<10	aW		≥ 0,94
Listeria monocytogenes	0 en 25g	<100 en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Enterobacterias	g	<1,0*10 ²			
Staphylococcus coagulasa+ (rec.)	ufc/g	<10 ²			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Sabor: asado.
Olor: Típico a carne asada ligero olor ahumado.
Color: Amarronado. Sin colores atípicos o extraños.
Tamaño: Granulos de medida aproximada de 8mm de diametro.
Aspecto: Típico de picada, granulado poco fino.
Textura: Granulada, no gomosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	961	
	kcal	231	
Grasas	g	11,73	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	5,0	
Hidratos de carbono	g	2,76	
de los cuales azúcares	g	0,96	
Proteínas	g	25	
Sal	g	0,3	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Trazas	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Trazas	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	Trazas	Si		No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Abrir el envase 10 minutos antes de su consumo. Para conservar sus propiedades organolépticas, una vez abierto mantener refrigerado en recipiente hermético y consumir antes de 2 días.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Menciones especiales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	45 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	841957100021
Código EAN 14	-
Cajas por palet	75
Cajas por capa	5
Capas por palet	15
Medidas de la caja	25,5x23x23 cm
Peso neto unidad	1kg (peso variable)
Peso bruto unidad	1kg (peso variable)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Rec Molinar,3-J Polígon Circuit Montmeló, 08160 Montmeló (Barcelona)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
10.18235/B
UE



Fecha: 08/04/2025
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.