



	<b>Ficha técnica de Producto</b>	COD: 02
	<b>BURGUER MEAT DE POLLO</b>	Edición 1ª - PROVISIONAL
		Fecha: Julio 2020

## INFORMACIÓN GENERAL

Denominación comercial	Burger meat DE POLLO
Aplicación	Restauración. Comercio al detalle.
Descripción	Burger meat de pollo compuesta parcialmente de carne de ave finamente picada que se recubre de rebozado.

## INGREDIENTES

Carne de pollo 65%, harina de arroz, dextrosa, fibra vegetal, sal, colorante: caramelo natural y especias., dextrosa de maíz, grasa vegetal (palma), especias, agua, sal, almidón de maíz, fibra vegetal, maltodextrina, especias, cebolla, ajo, conservante: **E-224 (sulfitos)**, aromas y colorante: E-120, aceite de girasol, proteína de **soja**, encolante (fécula de patata, harina de maíz, sal, almidón de maíz y espesante E-415).



## INSTRUCCIONES DE USO

Condiciones de conservación	Almacenamiento en cámaras de congelación a -18°C. Transporte en camiones refrigerados cumpliendo con la normativa española referente a este tipo de transportes.
Modo de empleo	Conservar en congelación a -18°C.
Para su consumo	La Burger meat de pollo se puede cocinar a la parrilla o a la plancha, aunque también puede freírse en freidora 2 minutos a 180°C u hornearse a 240°C durante 10 minutos. Una vez descongelada, sino se consume al momento, guardar en refrigeración a 4°C un máximo de 3 días.
Otras indicaciones	Se puede utilizar directamente al cocinarla o descongelarla previamente en nevera.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Aspecto en forma circular típico de las hamburguesas.
Color, olor, sabor	Color exterior con toques anaranjados tostados después de la fritura, con aroma y sabor característico de un frito a base de harina e interior tierno típico del pollo frito.

### VALOR NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de producto y por unidad de producto

PARÁMETRO	100gr
<b>Valor energético</b>	983 KJ / 235 Kcal
<b>Proteínas</b>	14,8 g
<b>Hidratos de carbono</b>	23,7 g
<b>_de los cuales azúcares</b>	1,2 g
<b>Grasas</b>	8,6 g
<b>_de las cuales Saturadas</b>	1,9 g
<b>Sal (a partir del sodio)</b>	1 g

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros microbiológicos Reglamento **1441/2007** de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica al **Reglamento (CE) nº 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Como control interno se producción se toman los valores de referencia del **Real Decreto 3484/2000**, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PARÁMETROS	TOLERANCIA
<b>Aerobios mesófilos</b>	1·10 <sup>5</sup> ufc/g
<b>Enterobacterias coliformes</b>	1·10 <sup>3</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	1·10 <sup>1</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1·10 <sup>1</sup> ufc/g
<b>Salmonella sp.</b>	Ausencia / 25g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Ausencia / 25g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SÍ / Trazas	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados		X
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg	X	
Altramuz y productos a base de altramuz		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

## ENVASE

Envase	Bolsa de plástico con envasado al vacío
Cantidad Neta	1 Kg
Marca Comercial	<b>FOOD FACTORIA</b>
Consumo preferente	Antes del fin de 6 meses desde la fecha de elaboración
Lote	Día fabricación (DD/MM/AA)
Fabricado por	<b>FOOD FACTORIA GRUPO GRM S.L.</b>
Registro Sanitario	26.018594/B