



HAMBURGUESA VACA CON SAL

DESCRIPCIÓN LEGAL

Fecha creación

08/05/2023

PREPARADO DE CARNE

DOC

Código Artículo

144121C

Edición / Revisión

00_00

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes	Carne de vacuno (98,8%), sal.
--------------	-------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g	Energía (Kj/Kcal): 1099/265; Grasas (g): 22, de las cuales saturadas (g): 9,2; HC (g): 0, de los cuales azúcares: 0; Proteínas (g): 17; sal (g): 1,30
----------------------------------	---

CARACTERÍSTICAS GENERALES / COMERCIALES

Loteado	F TT JJJ E AA (Familia-Tipo-F.Juliana-Envasado+-Año)
Formato	Granel
Etiquetado	Sobre packaging
Peso unitario Burger (kg)	0,130 ± 0,005
Peso Neto (kg)/Caja	3,12 Kg / Caja
Estado	Congelado
Vida útil*/caducidad	12 meses desde fecha de elaboración, indicada como DD.MM.AA
Vida útil secundaria	Consumir inmediatamente tras descongelación y siempre antes de su fecha de caducidad
Modo de conservación / almacenamiento / distribución	Conservar a < -18°C durante almacenamiento, transporte, distribución y venta
Modo de elaboración	Cocinar completamente antes de su consumo, tras descongelación en refrigeración
Marca	MIGUEL VERGARA
Agrupación	24 unidades / caja



*En condiciones estrictas de Tª y envasado integro, sin manipulación/apertura del envase

INFORMACIÓN RELATIVA A SEGURIDAD ALIMENTARIA / CALIDAD

Población diana	Población general, excepto aquellos que sufran alguna alergia o intolerancia a alguno de los ingredientes declarados
Producto apto para	CELIACOS
Uso esperado	Requiere COCINADO COMPLETO
C.características microbiológicas	Según Rgto (UE) 2073/2005 y modificaciones:
C.físico-químicas	Aw > 0.9 / Humedad: 60-62% * Parámetros nutricionales en "Información Nutricional" / Tª ≤ -18°C
Status OGMs (Reg CE-1829 y 1830/2003)	No contiene Organismos Genéticamente Modificados (fabricado con productos que no contienen ni han sido fabricados a partir de OGMs)
Status Irradiación (Directivas 1992/2/CE y 1999/3/CE)	No sometido a ningún tratamiento de radiación ionizante ni contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes
Parámetros de Control	Tª, pH, control NIR, cuerpos extraños, peso, % gas map, microbiológicos, físico-químicos y organolépticos
Legislación aplicable	Según listado de legislación (listado de documentación externa)
Condiciones conservación y transporte	Estado de conservación, higiene, régimen de Tª y condiciones de estiba correctas. Documentación adecuada

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO

Color, olor y sabor	Característicos de la raza (color rosáceo, olor con notas mantecosas), sabor destacado propio de la raza
Aspecto al corte	Característicos y propio de la carne de vacuno sometida a proceso de picado y conforme a formulación



HAMBURGUESA VACA CON SAL

DESCRIPCIÓN LEGAL

Fecha creación

08/05/2023

PREPARADO DE CARNE

DOC

Código Artículo

144121C

Edición / Revisión

00_00

ALÉRGENOS (Según Directiva 2003/89/CE, Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones)

PRESENCIA (S/N)

CC (S/N)

TRAZAS (S/N)

CC (S/N)

* Nuestra empresa controla la presencia de alérgenos de forma preventiva y responsable para evitar posibles contaminaciones cruzadas. En cumplimiento de la legislación sólo se etiquetan los ingredientes contenidos.

Cereales que contenga gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados

NO

NO

Crustáceos y productos a base de crustáceos

NO

NO

Huevos y productos a base de huevos

NO

NO

Pescado y productos a base de pescado

NO

NO

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes

NO

NO

Soja y productos a base de soja

NO

NO

x

Leche y sus derivados (incluida la lactosa)

NO

NO

Frutos de cáscara: almendras, avellanas nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia/Australia y prod. derivados

NO

NO

Apio y productos derivados

NO

NO

Mostaza y productos derivados

NO

NO

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

NO

NO

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg en terminos de SO2

NO

NO

x

Altramuces y productos a base de atramuces

NO

NO

Moluscos y productos a base de moluscos

NO

NO

ENVASADO & GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL



En cumplimiento con la legislación correspondiente a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos. Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación unidad

Caja de cartón troquelada

Tipo envase

Bolsa plástica para uso alimentario

Color

Azul

Medidas

292 X 265 X 118 mm

Otros 1

ETIQUETADO PRODUCTO

Razón y Domicilio social

Producto congelado

Marca Sanitaria /RGSEAA

COD EAN

Denominación comercial

Denominación regulada

Ingredientes

Peso Neto

Nº Lote

Fecha de caducidad

Fecha producción/congelación

Mención: Conservar a Tª inferior a -18°C

Información nutricional

Mención: Sin Gluten

Mención: Requiere cocinado completo. Descongelar en refrigeración. No congelar de nuevo tras su descongelación.

ESPECIFICACIONES COMERCIALES y FICHA LOGÍSTICA: A concretar en documentación específica

ELABORADO POR

NOMBRE

Marta Rupérez

CARGO

Técnico de calidad

FECHA

08/05/2023

VALIDADO POR

NOMBRE

Carlota Pérez-Ordoyo

CARGO

Responsable Seguridad Alimentaria

FECHA

09/05/2023

REVISIÓN EN VIGOR

En caso de no recibir notificación/comunicación en un plazo de 15 días en relación con algún aspecto de la presente información, se dará por **aceptada** por parte del cliente

Fabricado por: **TERNEROS 2000, S.L.** (C/ Pilar miró 16, 47008 Valladolid) **RGSEAA: 10.015773/VA**

Comercializado por: **MIGUEL VERGARA, S.L.** - C/ Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (Spain): info@miguelvergara.com - miguelvergara.com