

FUSTÉ BURGAS,SA Carrer Isabel II, s/nº 17600 Figueres Núm. NIF: A-58451212 Núm. RSIPAC: 10.0431/CAT Núm. RGSEAA: 10.043153/GI	FITXA TÈCNICA	ELABORATS
	BURGER MEAT (sabor Hamburguesa de vacum i porc sense all i julivert)	FT_1109 Rev_04 14/11/2019

FITXA TÈCNICA PRODUCTE Nº

1109

NOM PRODUCTE

BURGER MEAT (sabor Hamburguesa de vacum i porc sense all i julivert)

DESCRIPCIÓ

Carn de vedella i porc, picada i amanida, forma hamburguesa

COMPOSICIÓ

Carn magre de vedella
Carn magre de porc de 1ª
Aigua
Sal
Pebre
Conservador Rosa S/L
Base burger cereals

ADDITIU

Conservador Rosa S/L
Dextrina, dextrosa, **conservador(E-221)**, sal, antioxidant(E-301) i colorant(E-120).
Base burger cereals
Fibra vegetal i farina d'arròs

AL·LÈRGENS

SULFITS

EMBALATGE

En caixa de plàstic amb un plàstic per sobre, embolicada cadascuna amb paper de cel·lofan i trasfoliada amb paper parafinat

EMMAGATZEMATGE

Càmara frigorífica entre 2 i 4ºC

TRANSPORT

En camió frigorífic a la temperatura de conservació

Criteris microbiològics - Reglament CE 2073/2005					
Determinació	Pla de mostreig		Límits microbiològics		Procediment
	n	c	m	M	
<i>E. coli</i>	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	MA-41-M
<i>Salmonella spp</i>	5	0	Absència / 25g		MA-52-M

CONSUM PREFERENT

5 dies des del dia de la seva elaboració (veure etiqueta)