

<b>FUSTÉ BURGAS,SA</b> Carrer Isabel II, s/nº 17600 Figueres Núm. NIF: A-58451212 Núm. RSIPAC: 10.0431/CAT Núm. RGSEAA: 10.043153/GI	FITXA TÈCNICA	ELABORATS
	<b>BURGER MEAT "sabor Hamburguesa  Vacum i Porc NR" CONGELAT</b>	FT_2111 Rev_03 13/11/19

FITXA TÈCNICA PRODUCTE Nº

2111

NOM PRODUCTE

**BURGER MEAT "sabor Hamburguesa Vacum i Porc NR" CONGELAT**

DESCRIPCIÓ

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

COMPOSICIÓ

Magre de vedella  
Magre de porc 1ª  
Magre de porc sense triar  
**Base burger cereals**  
**Preparat Burger Meat C1**  
Aigua

ADDITIU

**Preparat Burger Meat C1**  
Sal,espècies,midó de blat de moro,dextrosa,**proteïna vegetal de soja,espècies,conservador(E-224),antioxidants(E-331)(E-301),colorant(E-120)**  
**Base burger cereals**  
Fibra vegetal i farina d'arròs

AL·LÈRGENS

**SULFITS**  
**SOJA**

EMBALATGE

Caixa de cartró trasfoliada amb 105 o 140 unitats amb cel·lofana a dalt i a baix

EMMAGATZEMATGE

Càmara de congelació a -18ºC

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

Un any des del dia de la seva elaboració (veure etiqueta)