

FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

Hamburguesas de Ternera Gallega Suprema ECO



Hamburguesas con la carne más selecta con mayor cantidad de grasa infiltrada gracias a su periodo de lactancia y alimentación ecológica y manejo natural en los prados.

*Procedente de la agricultura ecológica.

Información sobre alérgenos y OMG's: Gluten** | No contiene OMG's ***

RESULTADOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS	RESULTADO	MÉTODO	CDO	REFERENCIA
Valor energético	688KJ/100g-165Kcal/100g	PNT.08.51	8.400KJ-2.000Kcal	R.UE.1169/11
Grasas	9,82g/100g	PNT.08.51	70g	R.UE.1169/11
De las cuales				
- saturadas:	1,27g/100g	PNT.08.51	20gr	R.UE.1169/11
Hidratos de carbono	0,91g/100g	PNT.08.51	260g	R.UE.1169/11
De los cuales				
- azúcares:	0,11g/100g	PNT.08.51	90g	R.UE.1169/11
Proteínas	18,2g/100g	PNT.08.51	50g	R.UE.1169/11
Sal	1,27g/100g	PNT.08.51	6g	R.UE.1169/11

Tratamientos aplicados: Picado de la carne; mezclado de ingredientes de procedencia ecológica: (carne picada de ternera, sal marina, y pimienta) formado de las hamburguesas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

Condiciones de almacenamiento: Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

Descripción de envase/ embalaje: Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío. | Embalado: cajas de cartón

Uso previsto: Cocinar completamente antes de consumir

Vida útil (fecha de caducidad): F.F. + 5 días

Condiciones de transporte: En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

Población de destino: Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

Normativa de aplicación (entre otras):

- Reglamento (CE) nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de lacarne de vacuno.

** Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

*** Información sobre OMG's: Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.