



FICHA TÉCNICA

Denominación legal 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 ***

Valores nutricionales

| VALORES MEDIOS POR CADA 100g | |
|------------------------------|-------|
| VALOR ENERGÉTICO | - / - |
| GRASAS | - |
| DE LAS CUALES SATURADAS | - |
| HIDRATOS DE CARBONO | - |
| DE LOS CUALES AZÚCARES | - |
| PROTEÍNAS | - |
| SAL | - |

Características de seguridad

Fisio-químicos: ----
Organolépticas: COLOR: | TEXTURA: | AROMA: | ASPECTO:

Microbiológicas:

| | | |
|-----------------|---------|---|
| Salmonella spp. | Límites | - |
| E. Coli | | - |

Tratamientos aplicados: Picado de la carne; mezclado de ingredientes; formado de las albóndigas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

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

Descripción de envase/ embalaje: Envasado: no aplica | 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.