



**FICHA TÉCNICA:  
PREPARADO PARA CARNE DE  
HAMBURGUESAS**

**Cód.:** PC-FT-03-122  
**Ed.:** 5  
**Fecha:** 11/03/2022  
**Página** 1de 2

<b>Descripción</b>	Mezcla de sal, aditivos, especias y azúcar, necesarios para la fabricación de BURGUER MEAT (Carne de hamburguesa).
<b>Composición o Ingredientes</b>	Sal, almidones, especias, aromas, azúcar, antioxidantes: ácido ascórbico E-300 y citrato de sodio E-331, conservador: sulfito de sodio E-221 y colorante: ácido carmínico E-120. <b>Alérgenos: "Contiene SULFITOS"</b>
<b>Información Nutricional (100g)</b>	Valor Energético: 574 kJ/135 kcal Grasas: 0,2g de las cuales saturadas: 0g Hidratos de Carbono: 33g de los cuales azúcares: 14g Proteínas: 0g Sal: 62,9g
<b>Uso</b>	Preparado para adicionar a la carne para realizar hamburguesas (BURGUER MEAT).
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, excepto para las personas alérgicas a los <b>sulfitos</b> .
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Dosis</b>	Añadir a la carne 35g/kg, dependiendo del grado de salado que se desee obtener.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
<b>Vida útil</b>	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
<b>Características biológicas</b>	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
<b>Características físico-químicas</b>	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado y/o almacenado y distribuido por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
<b>Control de calidad</b>	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
<b>Etiquetado</b>	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
<b>Fabricante</b>	<b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.</b> Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
<b>Registro Sanitario</b>	40.15460/A
<b>Legislación Aplicable</b>	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.  REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones.



**FICHA TÉCNICA:  
PREPARADO PARA CARNE DE  
HAMBURGUESAS**

**Cód.:** PC-FT-03-122

**Ed.:** 5

**Fecha:** 11/03/2022

**Página** 2 de 2

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus modificaciones.

Reglamento CE n°1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

REGLAMENTO(CE) No 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y sus modificaciones.

*\* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.*