

BURGER MEAT ANGUS

ET.NOV.5005867

Edición 07

Fecha: 07 mayo del 2025

Página 1 de 3



PESO: 260g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
Burger Meat de Angus Coren					
Elaborado bajo estrictas medidas de higiene y en condiciones de temperatura controlada, para garantizar la óptima conservación del producto y la máxima calidad					
CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA					
Especie	Bovina	Sexo	Macho/Hembra	Edad	12 – 24 meses
Raza	50% raza Angus	P. certificado	NO	pH	< 6
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
Aspecto	Producto fresco, picado y limpio.				
Textura	Ausencia de deshidrataciones.				
Color	Característico del producto fresco.				
Olor	Ausencia de olores anómalos.				
GRUPO POBLACIONAL AL QUE ESTÁ DIRIGIDO SU CONSUMO					
A toda la población en general, excepto a los alérgicos a los sulfitos.					
MANIPULACIÓN ESPERADA					
Consumir completamente cocinado.					
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE					
Conservar en condiciones de refrigeración entre 0-4°C.					

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM`s)				
Novafrigsa, S.A.U. certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.				
ALÉRGENOS	CONTIENE		TRAZAS	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevos		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados		X		X
Frutos de cáscara y productos derivados		X		X
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/Kg)	X			X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X

La información contenida en este documento es fiel reflejo de nuestros actuales métodos de elaboración, así como de nuestros conocimientos técnicos, **Novafrigsa, S.A.U.** se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los productos con posterioridad a la fecha de edición del presente documento al objeto de mejorar el producto y optimizar cualquiera de sus características.

BURGER MEAT ANGUS

ET.NOV.5005867

Edición 07

Fecha: 07 mayo del 2025

Página 2 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)		
Valor energético kj/kcal	706	169
Grasas (g)		11
De las cuales Ácidos Grasos Saturados (g)		4.8
Hidratos de carbono (g)		<0.5
De los cuales Azúcares (g)		<0.5
Proteínas (g)		18
Sal (g)		14

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS										
Ausencia de residuos de medicamentos, dioxinas o metales pesados.	<table><tr><td>Microorganismos</td><td>Límite de aceptación</td></tr><tr><td>Aerobios</td><td>5 log ufc/cm² (*)</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>2,5 log ufc/cm² (*)</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>500 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella sp.</td><td>Ausencia en 25 g</td></tr></table> (*) media logarítmica diaria	Microorganismos	Límite de aceptación	Aerobios	5 log ufc/cm ² (*)	Enterobacterias	2,5 log ufc/cm ² (*)	Escherichia coli	500 ufc/g	Salmonella sp.	Ausencia en 25 g
Microorganismos	Límite de aceptación										
Aerobios	5 log ufc/cm ² (*)										
Enterobacterias	2,5 log ufc/cm ² (*)										
Escherichia coli	500 ufc/g										
Salmonella sp.	Ausencia en 25 g										

DATOS LOGÍSTICOS

ENVASE		ENCAJADO						PALETIZADO	
Tipo envase	Bandeja bipack transparente	Tipo de caja	Cartón	Europol			IFCO	Tipo de palet	Palet sencillo
			(C-3106)	186	216	24603	6420		
Tamaño (cm)	25,65x15,15x2,4	Tamaño caja (cm)	40 x30 x8	60X40X176	60X40X211	60X40X238	60x40x216	Tamaño palet (cm)	80x120
Peso (kg)	0,021	Peso de la caja(kg)	105 g	1.5	1.8	2	1.8	Cajas x fila y filas x palet	8x7
Envasado	ATM	Unidades por caja	4 uds					Cajas por palet	56
Ean 13	8428827058677	Ean 14	18428827058674						

ETIQUETA PRODUCTO	ETIQUETA CAJA	ETIQUETA PALET
 Fajín + Etiqueta con peso neto, lote y fecha caducidad ES 10.01400/LU CE Examinar en estrecha protección. Conservar entre 0º y 4º C. Consumir inmediatamente antes de su consumo. Producido por Novafrigsa S.A. (Lugo) Coeses Lamablanca Coeses 27181 Lugo, España (10.01400/LU) 0.260 Kg 226 25.08.24 100746553 Fecha de caducidad: PVP ES 10.01400/LU CE Ruta: ES 10.01400/LU CE Lote: UDT: Peso: Uds: Fecha de caducidad: Origen: España (10.01400/LU). Despiece en España (10.01400/LU) Conservar entre 0º y 4º C.  NOVAFRIGSA, S.A.U. - Lamablanca-Coeses 27181-Lugo. Coren novafrigsa PEDIDO : ES 10.01400/LU CE RUTA: FECHA CARGA : CLIENTE: DOMICILIO: POBLACIÓN: ARTICULO: REF. CLIENTE: PESO NETO : PESO BRUTO: TARA PALET: BULTOS: PALET SSCC: EAN: 		

La información contenida en este documento es fiel reflejo de nuestros actuales métodos de elaboración, así como de nuestros conocimientos técnicos, **Novafrigsa,S.A.U.** se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los productos con posterioridad a la fecha de edición del presente documento al objeto de mejorar el producto y optimizar cualquiera de sus características.

BURGER MEAT ANGUS

ET.NOV.5005867

Edición 07

Fecha: 07 mayo del 2025

Página 3 de 3

MENCIONES EN EL ETIQUETADO

Denominación del producto, registro sanitario, peso neto; lote, fecha de caducidad, EAN pieza, valores nutricionales, temperatura de conservación.	Peso neto caja, EAN caja, Denominación producto, registro sanitario, peso neto; lote, nº de unidades, fecha de caducidad, temperatura de conservación.	Ruta, destino, domicilio, población, provincia, fecha de carga, fecha de entrega
--	--	--

LEGISLACIÓN APLICABLE

• Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios • Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal • REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios • Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. • Reglamento (UE) Nº 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 la carne de vacuno. • Reglamento 37/2012 y Reg. 470/2009 de sustancias farmacológicas. Reg. CE 1881/2006 y sus modificaciones de contaminantes. Reg. 396/2005 de sustancias pesticidas. Normativas legales de la Unión Aduanera. • Reglamento 915/2023 de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006. Listado de legislación no exhaustivo. Completar con lo recogido en el documento P.NOV.C.01.02. Listado de legislación vigente en su última actualización en vigor.
--

La información contenida en este documento es fiel reflejo de nuestros actuales métodos de elaboración, así como de nuestros conocimientos técnicos, **Novafrigsa,S.A.U.** se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los productos con posterioridad a la fecha de edición del presente documento al objeto de mejorar el producto y optimizar cualquiera de sus características.