	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	CODIGO: FT-GC-01 VERSIÓN: 3 FECHA: Junio/2020 PÁGINA: 1 de 2

Nombre del producto	**HAMBURGUESA MIXTA CONGELADA**
Descripción	Producto cárnico procesado, formada, empacada y congelada. Elaborada a base de carnes mixtas y/o carne de res de primera calidad dependiendo de la necesidad del cliente. Con la adición de especias naturales y aditivos de uso permitido.
Ingredientes	Carne de res, Carne de pollo, Tocino de cerdo sin piel, Pasta de pollo (CDM), Agua, Piel de pollo, Miga de pan, Proteína vegetal (soya), Harina de trigo, Mezcla de hierbas naturales (cebolla, cilantro, apio), Sabor artificial (hamburguesa, beef chorizo), Ajo en polvo (condimento), Regulador de acidez (mezcla de ácidos naturales, extracto de orégano), (6000mg/kg), emulsificante (tripolifosfato de sodio) (1320 mg/kg), Antioxidante (eritorbato de sodio) (500mg/kg), Sabor natural (humo), conservante (nitrito de sodio) (500mg/kg).
Aditivos permitidos	Emulsificante (tripolifosfato de sodio), conservante (nitrito de sodio), antioxidante (eritorbato de sodio).
Legislación que aplica al producto	Cárnicos procesados NTC 1325 Resolución No. 5109 de 2005 Decreto 1500 de 2007
Características sensoriales	

CARACTERISTICAS	**ESTANDAR**
Color	Café
Olor	Característico a carne asada
Apariencia	Carnosa, natural
Sabor	Característico

<table>
<tr><td>Parámetros microbiológicos</td><td>
<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>ESTANDAR</th></tr>
<tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/</td><td>100.000 Máximo</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes UFC/</td><td>100 Máximo</td></tr>
<tr><td>Recuento de Sthaphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Recuento de esporas clostridium sulfito reductor UFC/</td><td>< IO</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella / 25</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Detección de Listeria Monoc to enes / 25</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. Coli /</td><td>Ausente</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Consideraciones de conservación y manejo</td><td>Almacene este producto bajo condiciones de congelación a -18°C. Una vez abierto consúmalo en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>Empaque y presentaciones comerciales</td><td>Presentaciones: 30 unidades de 80g, 30 unidades por 100g, 30 unidades por 125g y 30 unidades por 150g encajadas de manera ordenada.</td></tr>
<tr><td>Embalaje</td><td>Caja de cartón rectangular de alta resistencia.</td></tr>
<tr><td>Vida útil esperada</td><td>Producto cuya durabilidad es de 60 días siempre y cuando se cumplan las condiciones de manipulación y conservación en congelación. Una vez abierto el empaque este durara máximo 15 en condiciones de congelación.</td></tr>
<tr><td>Rotulación
Resolución No. 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social</td><td>✓ Nombre del producto
✓ Fecha de fabricación o lote
✓ Fecha de vencimiento
✓ Ingredientes
✓ Cantidad
✓ Fabricado por
✓ Consérvese
Registro sanitario
 Datos del fabricante</td></tr>
<tr><td>Registro INVIMA</td><td>Registro Sanitario RSA-0023530-2023</td></tr>
<tr><td>Alérgenos</td><td>Este producto puede contener trazas de gluten, contiene soya.</td></tr>
</table>

Datos del fabricante	Milenio carnes Frías SAS Dirección: Carrera 72 A 71-27 - Bogotá Teléfonos: 4724072-4372207
Contacto Calidad	María Isabel Hernández- Jefe de planta Gestoras HSEQ: Ings Liliana Muñoz /Lina Paola Vargas
Usos	En Restaurantes, casinos, hoteles, salsamentarias y cafeterías para comidas rápidas, pasabocas y acompañante en asados.
Garantía	MILENIO CARNES FRIAS. Garantiza que todos sus productos son elaborados bajo los lineamientos de las BPM. La garantía cubre los defectos en especificaciones y empaque. Se recomienda hacer seguimiento a la fecha de vencimiento y un control de manipulación.