

27 de marzo de 2019

Estimado cliente:

Queremos informarles sobre el motivo de un cambio en la nomenclatura de los platos compuestos por carne picada en los menús, donde habrán observado que figura la denominación "Burger meat".

Las albóndigas, minihamburguesas y hamburguesas suministradas por ALCESA son productos naturales elaborados a base de carne picada y otros ingredientes como harina, huevo y pan rallado. La composición y la elaboración de éstos platos por ALCESA en sus cocinas no ha variado en ningún momento, la terminología Burger meat responde a un criterio de consumo para la identificación de derivados cárnicos (RD 474/2014).

Dadas las características sanitarias de una cocina colectiva, por seguridad alimentaria, la carne no se permite picarla en las propias cocinas, por lo que ha de ser pedida ya picada al proveedor. Por terminología legal, la carne suministrada picada por el proveedor y envasada al vacío es un preparado de carne picada con adición de un pequeño porcentaje de cereales (harinas) para facilitar su manipulado y una mínima adición de antioxidantes para evitar su oxidación, presente en todas aquellas carnes picadas que no se procesan insitu en el momento (el porcentaje de carne puede oscilar entre el 70 y el 95 %, la consumida por ALCESA contiene el 94% de carne de ternera). Es por ello que según la legislación vigente ha de pasar a denominarse burger meat.

Recientemente, las autoridades sanitarias nos han obligado a todas las empresas de restauración colectiva a especificar éste término en los menús para que no de lugar a confusión en la información facilitada a los padres y no constituya fraude al consumidor.

Todos los alimentos destinados a su consumo en ALCESA son previamente estudiados por técnicos del Departamento de Nutrición, que evalúan su calidad, descartando aquellos que dentro de la oferta del mercado contienen elementos desaconsejados para una alimentación saludable y la prevención de la obesidad infantil. ALCESA, recientemente, se ha comprometido con el Ministerio de Sanidad y Consumo a la mejora de la salud de la población Española actual y futura, mediante su adhesión al plan 2020 para la mejora de la calidad de los alimentos, a través de estas acciones y otras muchas recogidas en el documento del Plan.

En ALCESA estamos a su entera disposición para resolver cualquier duda o aclaración que precise sobre los servicios prestados.

Atentamente:



Eva Martínez Perdonés

Directora de Nutrición y planificación de menús