

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 03/05/2021.7
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	1016 CARRILLERAS DE CERDO ASADAS
----------	-------	----------------------------------

INGREDIENTES

Carrillera de cerdo (50%), agua, aceite de oliva virgen extra, sal, especias.
Origen de la carne: UE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico de las carrilleras de cerdo asadas
Olor	Típico de las carrilleras de cerdo asadas
Sabor	Típico de las carrilleras de cerdo asadas
Consistencia	Típica de las carrilleras de cerdo asadas

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO

Abrir la lata, sacar las piezas y escurrir bien el aceite. Cortar la carrillera a la medida deseada.

Microondas: calentar 1 minuto aproximadamente a máxima potencia.

Horno: precalentar el horno a 180 °C. Hornear las piezas durante 7 - 9 minutos.

VIDA ÚTIL	3 años
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Esterilización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	A temperatura ambiente
FORMA DE LOTEADO	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Clostridium sulfitorreductores Ausencia/ g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto escurrido)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	691 / 165
	GRASAS (g) de las cuales:	7,1
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5,5
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	< 0,5
	AZUCARES (g)	< 0,5
	PROTEÍNAS (g)	24,8
	SAL (g)	0,4
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados			X
Lactosa			X
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

DATOS LOGISTICOS					
	UNIDAD		CAJA		PALET
Tipo	Conserva metálica - Cartón	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	154	Largo (mm)	260	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	154	Ancho (mm)	158	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	41	Alto (mm)	161	Alto (mm)	1929
Nº Unidades	1	Nº Unidades	6	Cajas / capa	23
Peso neto (g)	500	Peso neto (Kg)	3	Nº capas	10
Peso escurrido (g)	250	Peso bruto (Kg)	4,0	Altura de una capa (mm)	161
Peso bruto (g)	655	Tara (g)	88	Total de cajas	230
Tara (g)	155	Nº raciones	2	Total de unidades	1380
CÓDIGO GTIN 13	8431562010169	CÓDIGO GTIN 14	18431562010166	Peso neto palet (Kg)	690
pH	6,2				

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

REGISTRO SANITARIO	26.010442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.