


R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión: 17/07/2024.3
PRODUCTO	Ref.:	18028 CODILLO DE CERDO COCINADO EN SU JUGO	
INGREDIENTES			
Codillos de cerdo 96,2%, agua, sal y especias. Origen de la carne: UE.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS			
Color	Típico del codillo de cerdo		
Olor	Típico del codillo de cerdo		
Sabor	Típico del codillo de cerdo		
Consistencia	Típico del codillo de cerdo		
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			
MICROONDAS: Abrir el envase que contiene esta información y sacar la bolsa con el producto. Perforarla y calentar a máxima potencia durante 3 minutos aproximadamente. Abrir la bolsa con cuidado ya que estará muy caliente. HORNO CONVENCIONAL: Precalentar el horno a 180°C. Abrir el envase y la bolsa, colocar el codillo junto con el jugo sobre una bandeja de horno y calentar durante 10-15 minutos aproximadamente. FREIDORA DE AIRE: Precalentar la freidora a 190°C. Abrir el envase y verter su contenido en un molde de silicona, colocar la carne del codillo para arriba. Calentar a 190°C durante 11 - 12 minutos.			
VIDA ÚTIL	12 meses		
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío		
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración T^a ≤ 8 °C		
FORMA DE LOTEADO	TTWWW TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS			
Listeria monocytogenes	No detectado/25 g (<100 ufc/g en vida útil)		
CARACTERÍSTICAS QUIMICAS			
Composición nutricional (por 100g de producto) NUTRI-SCORE 	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	741 / 176	
	GRASAS (g) de las cuales:	7,2	
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	2,7	
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	< 0,5	
	AZUCARES (g)	< 0,5	
	PROTEINAS (g)	27,6	
	SAL (g)	0,6	
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
Cacahuets y productos a base de cacahuets			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	Envase plástico	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	250	Largo (mm)	398	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	158	Ancho (mm)	289	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	5	Alto (mm)	132	Alto (mm)	1866
Nº Unidades	1	Nº Unidades	8	Cajas / capa	8
Peso neto (g)	650	Peso neto (Kg)	5,2	Nº capas	13
Peso bruto (g)	661	Peso bruto (Kg)	5,3	Altura de una capa (mm)	132
Tara (g)	11	Tara (g)	257,2	Total de cajas	104
CÓDIGO GTIN 13	8431562180282	CÓDIGO GTIN 14	18431562180289	Total de unidades	832
Nº raciones	2			Peso neto palet (Kg)	540,8

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.