

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 03/01/2024.1
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 9092 MEDIO COCHINILLO CASCAJARES
----------	--

INGREDIENTES
Medio cochinito 98 %, aceite de oliva virgen extra, sal, especia. Origen de la carne: España

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico de la carne de cochinito
Olor	Típico de la carne de cochinito
Sabor	Típico de la carne de cochinito
Consistencia	Típica de la carne de cochinito

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
Extraer la pieza y desechar totalmente el aceite y la gelatina pegada al cochinito. Precalear el horno a 220 °C. Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante 40 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	TTWWWN 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 QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1311 / 317
	GRASAS (g) de las cuales:	29,7
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	10,0
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	0,5
	AZUCARES (g)	0,5
	PROTEINAS (g)	12,0
	SAL (g)	1,1
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, alfóncigos, 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	Plástico	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	531	Largo (mm)	531	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	149	Ancho (mm)	149	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	238	Alto (mm)	238	Alto (mm)	2230
Nº Unidades	1	Nº Unidades	1	Cajas / capa	7
Peso neto (g)	1800	Peso neto (Kg)	1,8	Nº capas	12
Peso bruto (g)	1844	Peso bruto (Kg)	2,6	Altura de una capa (mm)	149
Tara (g)	44	Tara (g)	775	Total de cajas	84
CÓDIGO GTIN 13	8431562090925	CÓDIGO GTIN 14	18431562090922	Total de unidades	84
Nº raciones	3/4			Peso neto palet (Kg)	151,2

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.