

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 05.07.2022.0
------------	---------------------------	-----------------------

<b>PRODUCTO</b>	<b>Ref.:</b> 9087 ESTUCHE DE PIERNA DE CORDERO LECHAL ASADA
-----------------	---

INGREDIENTES	
Pierna de cordero lechal 88,8%, aceite refinado de girasol, agua, vino blanco (SULFITOS), ajo, especias y sal. Origen de la carne: España	

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

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 el envase plástico que contiene el producto y verter todo su contenido en una bandeja apta para horno. Precalentar el horno a 190°C (calor arriba, abajo y con ventilador). Una vez alcanzada la temperatura calentar durante 15- 20 min y servir.	

<b>VIDA ÚTIL</b>	90 días
<b>TIPO DE ENVASADO</b>	Envasado al vacío
<b>MÉTODO TRATAMIENTO</b>	Pasteurización
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION</b>	Refrigeración T <sup>a</sup> ≤ 8 °C
<b>FORMA DE LOTEADO</b>	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)	676 / 162
	GRASAS (g) de las cuales:	8,7
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	3,0
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	<1,0
	AZUCARES (g)	<0,5
	PROTEINAS (g)	20,9
	SAL (g)	1,0
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	Cartón	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	255	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	80	Ancho (mm)		Ancho (mm)	
Alto (mm)	190	Alto (mm)		Alto (mm)	
Nº Unidades	1	Nº Unidades	8	Cajas / capa	
Peso neto (g)	450	Peso neto (Kg)		Nº capas	
Peso bruto (g)	450	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	
Tara (g)		Tara (g)		Total de cajas	
CÓDIGO GTIN 13	8431562090871	CÓDIGO GTIN 14	18431562090878	Total de unidades	
Nº raciones	1/2			Peso neto palet (Kg)	

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

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

**LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS**

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