

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 30/09/2020.7
-------------------	----------------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	9007 CUARTO CORDERO LECHAL DE CASCAJARES
-----------------	--------------	---

INGREDIENTES
Cordero lechal 92,6%, agua, manteca de cerdo (manteca de cerdo, antioxidante: E-306 y E-392 , emulsionante: E-322), aceite de oliva virgen extra, sal. Origen de la carne: UE.

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

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 bolsa y verter todo su contenido en una bandeja de horno. Precalentar el horno a 190 °C. Colocar la bandeja de horno a media altura y hornear la pieza durante 20 - 25 minutos hasta que la piel quede dorada. La mejor salsa para acompañar es el propio jugo del cordero.

VIDA ÚTIL	7 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)	951 / 229
	GRASAS (g) de las cuales:	18,2
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	8,6
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	0,5
	AZUCARES (g)	0,5
	PROTEINAS (g)	16,1
	SAL (g)	0,9
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	Envase plástico	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	316	Largo (mm)	319	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	250	Ancho (mm)	236	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	5	Alto (mm)	137	Alto (mm)	1669
Nº Unidades	1	Nº Unidades	1	Cajas / capa	11
Peso neto (g)	1000	Peso neto (Kg)	1	Nº capas	12
Peso bruto (g)	1022	Peso bruto (Kg)	1,022	Altura de una capa (mm)	137
Tara (g)	22	Tara (g)	405	Total de cajas	132
CÓDIGO GTIN 13	8431562090079	CÓDIGO GTIN 14	18431562090076	Total de unidades	132
Nº raciones	2-3			Peso neto palet (Kg)	132

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.