

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 12/12/2020.6
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 1020 JARRETE DE CORDERO ASADO
----------	-------------------------------------

INGREDIENTES
Jarrete de cordero (46,3%), grasa de pato, sal, mezcla de especias. Origen de la carne: fuera de la UE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico del jarrete de cordero asado
Olor	Típico del jarrete de cordero asado
Sabor	Típico del jarrete de cordero asado
Consistencia	Típica del jarrete de cordero asado

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 y calentar al baño María, una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa. Microondas: Calentar 1 minuto aprox a maxima potencia. Horno: Precalear el horno a 180°C. Hornear durante 7-9 minutos. Emplatar con salsa y guarnición al gusto.



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)	890 / 213
	GRASAS (g) de las cuales:	11,6
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5,4
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	< 0,5
	AZUCARES (g)	< 0,5
	PROTEINAS (g)	27,1
	SAL (g)	0,8
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, 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	Conserva metálica	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	244	Largo (mm)	322	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	153	Ancho (mm)	320	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	153	Alto (mm)	261	Alto (mm)	1977
Nº Unidades	1	Nº Unidades	4	Cajas / capa	6
Peso neto (g)	4100	Peso neto (Kg)	16,4	Nº capas	6
Peso escurrido (g)	1900	Peso bruto (Kg)	17,7	Altura de una capa (mm)	261
Peso bruto (g)	4427	Tara (g)	394	Total de cajas	36
Tara (g)	327	Nº raciones	9	Total de unidades	144
CÓDIGO GTIN 13	8431562010206	CÓDIGO GTIN 14	18431562010203	Peso neto palet (Kg)	590,4
pH	6,4				

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.