

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 30/12/2021.6
-------------------	----------------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	1009 CARRILLERA DE VACUNO ASADA
-----------------	--------------	---------------------------------

INGREDIENTES	
Carrillera de vacuno (44%), aceite de oliva virgen extra, agua, sal y especias. Origen de la carne: UE y fuera de la UE.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típica de la carrillera de vacuno
Olor	Típica de la carrillera de vacuno
Sabor	Típica de la carrillera de vacuno
Consistencia	Típico de la carrillera de vacuno

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, sacar la pieza y escurrir bien el aceite. Cortar la carrillera a la medida deseada. MICROONDAS: Calentar 1 minuto aproximadamente en máxima potencia. HORNO: Precalentar el horno a 180 °C. Hornear la pieza durante 7 - 9 minutos.	

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)	866 / 207
	GRASAS (g) de las cuales:	11,2
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5,2
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	0,0
	AZUCARES (g)	0,0
	PROTEÍNAS (g)	26,5
	SAL (g)	0,8
Producto Libre de OGM'S	S/	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE 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	Conserva metálica - Cartón	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	158	Largo (mm)	286	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	158	Ancho (mm)	158	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	70	Alto (mm)	160	Alto (mm)	1918
Nº Unidades	1	Nº Unidades	4	Cajas / capa	19
Peso neto (g)	750	Peso neto (Kg)	3	Nº capas	10
Peso escurrido (g)	330	Peso bruto (Kg)	3,9	Altura de una capa (mm)	160
Peso bruto (g)	955	Tara (g)	95	Total de cajas	190
Tara (g)	205	Nº raciones	2	Total de unidades	760
CÓDIGO GTIN 13	8431562010091	CÓDIGO GTIN 14	18431562010098	Peso neto palet (Kg)	570
pH	6,2				

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.