

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 07.07.2022.0
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	9088 ESTUCHE DE PIERNA DE COCHINILLO
----------	-------	--------------------------------------

INGREDIENTES
--------------

Pierna de cochinito 98%, aceite de oliva virgen extra, sal y especias. Origen de la carne: España  
 El peso neto indicado hace referencia al peso del producto antes de ser cocinado durante el proceso de producción.  
 El peso de la carne puede variar en el producto final.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS
--------------------------------

Color	Típico del cochinito
Olor	Típico del cochinito
Sabor	Típico del cochinito
Consistencia	Típica del 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 30-40 minutos.

VIDA ÚTIL	12 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración T <sup>a</sup> ≤ 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	S/	

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	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		Cajas / capa	
Peso neto (g)	600	Peso neto (Kg)		Nº capas	
Peso bruto (g)	600	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	
Tara (g)		Tara (g)		Total de cajas	
CÓDIGO GTIN 13	8431562090888	CÓDIGO GTIN 14		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.