

| | |
|-----------------------------|--------------|
| CODIGO IDENTIFICACIÓN FICHA | 28-08 |
|-----------------------------|--------------|

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO | CALLOS DE CERDO (28-08) |
|----------------------------------|--------------------------------|

| | |
|----------------------|---|
| CLASIFICACIÓN | Derivado cárnico con tratamiento térmico / Producto cárnico |
|----------------------|---|

| | |
|---|---|
| COMPOSICIÓN CUALITATIVA (Ingredientes) | Estómagos (23 %), careta (23%) morros de cerdo (23%); Chorizo fresco 2% (carne y grasa de cerdo, sal, especias, dextrosa, proteína de SOJA , antioxidante E-301, E-306, aroma, colorante E-120) ;Morcilla 2% (carne, grasa y sangre de cerdo, sal, pimenton, especias, fécula de patata, proteína de SOJA , aroma, conservante E-250); Sal; Especias; Almidón, Estabilizantes (E-452i , E-450i); Potenciador del sabor (E-621), Antioxidante (E-300); Colorante E-160c. |
|---|---|

| | | |
|---|------------------|------------------|
| ALERGENOS PRESENTES | ALERGENOS | GRUPO |
| | Proteína de soja | Soja y derivados |
| Puede contener trazas de LECHE, SULFITOS y MOSTAZA | | |

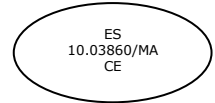
| | |
|--|---|
| DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO (Modo de elaboración) | En el caso de utilizar carnes congeladas, se descongelan, se pican los estómagos y las carnes de cabeza de cerdo previamente en la picadora. Se pesan las especias, se agregan el picadillo de las carnes a la caldera, y se mantiene en cocción a ebullición durante 4 horas. Una hora antes de finalizar la cocción se agregan las especias. Una vez terminada la cocción se pasa a llenado en tripas, tras el cual se introducen en agua fría. Para su enfriamiento guardan reposo en la cámara de refrigeración, a una Tª ≤ +2°C. Posteriormente se cortan, envasan y se etiquetan. Se pasan a la cámara de refrigeración de productos terminados donde permanecen almacenados (Tª ≤ +4°C) hasta su distribución/venta. |
|--|---|

| | ADITIVO | RESTRICCIÓN | ADICIÓN |
|--|------------------------------|-------------|-----------|
| DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS (R1129/2011) | * Fosfatos E-450,E-452 | <5.000ppm | <4.000ppm |
| | Nitrito E-250 | <150 ppm | 100 ppm |
| | * Glutamato monosodico E-621 | <10.000ppm | <2.000ppm |
| | *Colorante E-160 c | <20 ppm | <20 ppm |
| *Formula Ceylamix 015 (Proveedor Manufacturas Ceylan, S.L | | | |

| | |
|------------------|--|
| VARIANTES | CALLOS DE TERNERA Estómagos (45 %), careta (23%) de ternera ,Chorizo 2% (carne y grasa de cerdo, sal, especias, dextrosa, proteína de SOJA ,aroma, antioxidante E-301, E-306, colorante E-120) ;Morcilla 2% (carne, grasa y sangre de cerdo, sal, especias, fécula de patata, proteína de SOJA , aroma, conservante E-250); Sal; Especias; Almidón de maiz;; Estabilizantes (E-452 y E-450); Potenciador del sabor (E-621), Antioxidante (E-300); Colorante (E-160c). Puede contener trazas de LECHE, SULFITOS y MOSTAZA |
|------------------|--|

| | |
|---------------------------|--------------|
| MARCAS COMERCIALES | MORENO PLAZA |
|---------------------------|--------------|

| | |
|---------------------|--|
| PRESENTACIÓN | Por unidad, con un peso aproximado de 500 gr. En barras de 2.5 kilos aproximadamente. |
|---------------------|--|



| | | |
|---|---|---|
| ETIQUETADO (1) (Información y modelo etiqueta) | <p>INFORMACIÓN DE QUE CONSTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Marcado de identificación -Razón social y domicilio. -Denominación del producto -Lista de ingredientes -Nº de lote -Fecha de duración mínima -Condiciones especiales de conservación y de utilización |   |
|---|---|---|

| | |
|-----------------------------------|--|
| DESCRIPCIÓN DEL Nº DE LOTE | Se considera como número de lote un código formado por seis dígitos y que se corresponde con: Los dos primeros corresponden al día de elaboración, los dos siguientes al mes de elaboración y los dos últimos al orden de elaboración en el día, excepto en el caso que vayan en bandeja que pertenecería los dos primeros a el día de envasado, los dos siguientes al mes y los dos últimos serían dos ceros para completar la enumeración. |
|-----------------------------------|--|

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| PERÍODO DE VIDA ÚTIL | Al vacío:120 días |
|-----------------------------|-------------------|

| | |
|-----------------------------|--------------|
| CODIGO IDENTIFICACIÓN FICHA | 28-08 |
|-----------------------------|--------------|

| | | | | | | |
|---|--|--|---------------------------------|-----------------------|------------------|---------------|
| MODO DE EMPLEO | Producto listo para su consumo | | | | | |
| USO ESPERADO | Apto para todos los grupos de consumidores salvo alérgicos a la SOJA y derivados, así como los alérgicos a la LECHE, MOSTAZA y SULFITOS. Se recomienda un consumo moderado por personas con colesterol alto. | | | | | |
| ENVASADO | CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL ENVASE: | Film estirable de Polietileno para uso alimentario | | | | |
| | TIPO DE ENVASE | ALTO | LARGO | ANCHO | PESO | Nº PIEZAS |
| | Bolsa 500gr | 130 | 130 | 45 | 500gr | Unidad |
| | Barra 2.5 Kg | --- | --- | --- | 2.5 kg | Unidad |
| | Embalaje caja Nº:5 L | 208 300 | 306 400 | 159 180 | 400g/ neto | 2 u. 12 u. |
| | | Manto | altura | caja palet | Peso | ALtura |
| Palet | 8 | 11 | 88 | 528.0 kg | 1.9 m | |
| DESCRIPCIÓN DEL Nº DE LOTE | Se considera como número de lote un código formado por seis dígitos y que se corresponde con: Los dos primeros corresponden al día de elaboración, los dos siguientes al mes de elaboración y los dos últimos al orden de elaboración en el día, excepto en el caso que vayan en bandeja que pertenecería los dos primeros a el día de envasado, los dos siguientes al mes y los dos últimos serian dos ceros para completar la enumeración. | | | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | El producto se mantendrá a temperaturas de refrigeración (0-+5°C) | | | | | |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | Vehiculo Refrigerado | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (2) | <i>Salmonella spp.</i> | | | Ausencia/25 gr. | | |
| | <i>Salmonella spp.</i> | | | Ausencia/25 gr. | | |
| | <i>L. monocytogenes</i> | | | Ausencia/25gr. | | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | Parámetro | | | Nivel | | |
| | Aw | | | --- | | |
| | pH | | | --- | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS | COLOR | AROMA | SABOR | ASPECTO EXTERNO | ASPECTO AL CORTE | CONSISTEN CIA |
| | Anaranjado | Especiado | Pimenton, ligeramente picante. | Trozos de producto | * | Blanda |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100G DE PRODUCTO | Parámetro | | | Nivel Callos de Cerdo | | |
| | Proteínas | | | 12.6 % | | |
| | Hidratos de Carbono | | | <0.1 % | | |
| | Grasas | | | 30.0% | | |
| | Grasas Saturadas | | | 12.7% | | |
| | Azúcares | | | <0.10 % | | |
| | Fibra | | | <0.10 % | | |
| | Sodio/sal | | | 750 mg/100g / 1.9g | | |
| VALOR ENERGÉTICO: | | | 1324.2 KJ/100g 320.4 Kcal./100g | | | |

(1) Según R.D.1334/199 de 31 de julio, por el que aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. R.D.474/2014 Derivados cárnicos. R(UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento CE nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

Fecha elaboración: 05/05/08
R 09:15/02/16