

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

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CALLOS DE TERNERA (28-08)
----------------------------------	----------------------------------

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

COMPOSICIÓN CUALITATIVA (Ingredientes)	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 maíz,; 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
--	--

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 al 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.
--	--

DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS (R1129/2011)	ADITIVO	RESTRICCIÓN	ADICIÓN
	* 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 CERDO
------------------	------------------------

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 serian dos ceros para completar la enumeración.
-----------------------------------	--

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

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.
---------------------	--

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

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.	
	Palet	8	11	88	528.0 kg	1.9 m	
		Manto	altura	caja palet	Peso	ALtura	
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	
		Anaranjado	Especiado	Pimenton, ligeramente picante.	Trozos de producto	*	Blanda
INFORMACIÓN NUTRICIONAL 100G DE PRODUCTO		Parámetro			Nivel		
		VALOR ENERGÉTICO:			1305 Kj/100g	312 Kcal./100g	
		Grasas			28.7g		
		Grasas Saturadas			12.5g		
		Hidratos de Carbono			1.2g		
		Azúcares			<0.10 g		
		Proteínas			12.3		
sal			2.5				

(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