

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

Proteína de soja

GRUPO

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 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.

ES
10.03860/MA
CE

ETIQUETADO (1)
(Información y modelo etiqueta)

INFORMACIÓN DE QUE CONSTA:

- 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