

GANADOS LA SALVACIÓN S.L.

P. I. LOS LLANOS, PARCELA 25
49028 ZAMORA

FICHA TECNICA

Elaborado por:

TRASANAM

CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Avda. Alfonso IX de León, 42-44, Bj • 37004 SALAMANCA - Telef. 923 123 263 • Fax 923 124 389 • www.trasanam.com

TOSTÓN CONGELADO

Fecha: Noviembre de 2016
Revisión: 01
Código de producto: 001
Página: 1/3

Fecha de la última revisión:

Noviembre de 2016



DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Dirección	GANADOS LA SALVACIÓN S.L. C/ Larga nº 5 49550 Ferreuela (Salamanca)		
Teléfono:	980 538 289	e-mail:	comercial@cochinillosalvacion.com
Registro sanitario:	10.18587/ZA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por GANADOS LA SALVACIÓN
TIPO DE PRODUCTO:	Cochinillo congelado.
CAT. COMERCIAL:	Carne de cochinillo.

INGREDIENTES

INGREDIENTES:	Canal de porcino de un máximo de 15 kg.
ALÉRGENOS:	No contiene ninguno de los alérgenos marcados por el R.D. 1169/2011.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color blanco y olor característicos y propios del producto, libre de cuerpos y/o sustancias extrañas. Su grado de frescor viene dado por su aspecto no viscoso y olor agradable.																	
MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>LÍMITES</th> <th>MÉTODOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>< 5x10³ u.f.c./g</td> <td>ISO 16649-1:2001</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td>Ausencia/25g</td> <td>ISO 6579:2002</td> </tr> <tr> <td>Staphilococcus Aureus</td> <td>100 u.f.c./g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aerobios totales</td> <td>< 5x10⁶ u.f.c./g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	LÍMITES	MÉTODOS	<i>Escherichia coli</i>	< 5x10 ³ u.f.c./g	ISO 16649-1:2001	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g	ISO 6579:2002	Staphilococcus Aureus	100 u.f.c./g		Aerobios totales	< 5x10 ⁶ u.f.c./g			
PARÁMETROS	LÍMITES	MÉTODOS																
<i>Escherichia coli</i>	< 5x10 ³ u.f.c./g	ISO 16649-1:2001																
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g	ISO 6579:2002																
Staphilococcus Aureus	100 u.f.c./g																	
Aerobios totales	< 5x10 ⁶ u.f.c./g																	

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Envasado a vacío y congelación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

Producto envasado al vacío y presentado cajas de 1 a 4 unidades (cajas de 10 a 20 kg)

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN:	Mantener a temperaturas <-18 °C
ALMACENAMIENTO:	En cámara de refrigeración (<-20 °C)
VIDA ÚTIL:	Consumo preferente de 2 años a partir de congelación.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

ETIQUETADO:	Nombre del producto	Cochinillo
	Nº de lote	Fecha de sacrificio
	Fecha de consumo preferente	2 dígitos para el día, 2 para el mes y 2 para el año, separados por un guión.
	Registro Sanitario	10.018587/ZA
	Fabricante	GANADOS LA SALVACIÓN, S.L.
	Teléfono	(980) 538 289
LOTEADO:	Fecha de sacrificio.	

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos autorizados para el transporte de productos alimenticios (temperatura <-18 °C), previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Consumir tras ser cocinado.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **Reglamento 1129/2011** de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- **Reglamento 1441/2007** de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1118/2007**, de 24 de agosto, que modifica Real Decreto 142/2002, de 1 febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos de uso alimentario.
- **Reglamento 2073/2005** modificado por el Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Directiva 2003/89/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo de 10 de noviembre de 2003 por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1334/1999** Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre del 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

BIBLIOGRAFÍA

CARMONA, MA., GÓMEZ, R. Y FERNANDEZ-SALGUERO, J. (1991). II Jornadas Científicas sobre "Alimentación Española". Granada.

CÓRDOBA, J.J. y J. FERNANDEZ-SALGUERO (1988). Alimentación, Equipos y tecnología 7 (1), 63-68.

CORRY, J.E.L. (1976). In Intermediata moisturefoods (Ed.). R. Davies y KJ. Parker, Applied Science Publishers Ltd. London.

DIRECTIVA SANITARIA DEL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS No 77/99

ERICKSON, L.E. (1992). J. Food Prot, 45,484-491.

FERNANDEZ-SALGUERO, J. (1973). Arch. zootecnia, 22,241-272.

FERNANDEZ-SALGUERO, J., M. A. ESTEBAN, y A. MARCOS (1977). Trab. Cientif. Univ. Córdoba, No7,1-16.

FERNANDEZ-SALGUERO, J., M. ALCALÁ, A. MARCOS Y M. A. ESTEBAN. (1988). J. Dairy Research, 53,639-644.

FIL-IDF (1981). Internacional Standard FIL-IDF, 104. Determinación de! pH del suero. Método potenciométrico.