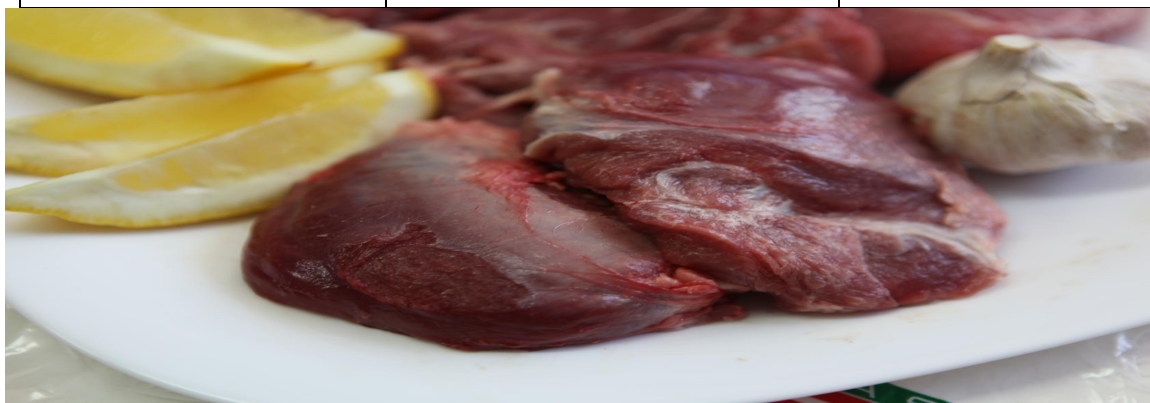
	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	
	CARRILLADA SIN HUESO	FECHA: 18/05/17 Nº REV: 03



**Nombre del producto:** CARRILLADA DE CERDO

**Ingredientes:** Materia prima sin aditivos

**Descripción del producto:**

**Características físicas:** aquellos aspectos que tengan relevancia en el producto como las características organolépticas (color, olor, aspecto,)

**COLOR:** homogéneo rosado en la parte magra. La grasa será brillante, entre blanca y amarillenta. Ausencia de decoloraciones y de irisaciones verdosas en el magro. Ausencia de colores pardos o blanquecinos en la grasa.

**OLOR:** agradable y característico del producto, ausencia de olores desagradables y extraños (putrefacción).

**ASPECTO:** ausencia de aplastamientos o deformaciones. Ausencia de hematomas.

**Características físico químicas:**

PARAMETRO	VALOR%
HUMEDAD	61-67
PROTEINAS	MIN 14
GRASAS	MAX16

**Características microbiológicas:**

PARAMETRO	VALOR PARAMETRICO
Staphylococcus aureus	$5 \times 10^6$ ufg/g
Escherichia coli	$2 \times 10^2$ ufg/g
Salmonella	AUSENCIA /25g

**Características Químicas:**

PARAMETRO	VALOR PARAMETRICO
PLOMO (Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199)	(0.10)
CADMIO (Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199)	(0.050)

<b>DIOXINAS Y PCB'S</b>	<b>Suma de dióxinas (EQTPCDD/F-OMS)</b>	<b>Suma de dióxinas y PCB's similares a las dióxinas (EQTPCDD/F-PCBOMS)</b>	<b>Suma de PCB 28, PCB52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 PCB180 (CIEM-6)</b>
	1,0 pg/g grasa	1,.25 pg/g grasa	40 ng/g grasa

**Tratamiento y categoría del producto:**

- Refrigerado en cámara de (0 a 3° C)
- Congelado en túnel (-24 ° C)
- Mantenimiento del congelado a (-18° C)

**Presentación envasado y embalaje:**

Minorista Fresco embolsado en plástico de tubo blanco (3900259/V) máx. 12 Kg en bolsa.

Mayorista congelado:

Cajas formato (6 kg), bolsa de plástico AZUL de 6 Kg (RGSA39.04403/A)

Cajas formato (2x3), 2 bolsas 3Kg (RGSA39.03336/MU)

Cajas formato (3x2), 3 bolsas 2Kg (RGSA39.03336/MU)

Cajas formato (4x3), 4 bolsas 3Kg (RGSA39.03336/MU)

**Condiciones de almacenamiento y distribución:**

- Almacenado en refrigeración de (0a 3° C)
- Almacenado en congelación de (-18 ° C)
- Transportado en refrigeración (0a 7° C) (Interno/ externo)
- Transportado en congelación (-18° C) (Interno/ externo)

**Condiciones de etiquetado en producto fresco:**

- Producto
- peso bruto
- peso neto
- lote
- Fecha producción
- tara
- fecha de salida
- R.G.S.A (fabricante)

**Condiciones de etiquetado en producto congelado:**

- Producto
- fecha congelación
- razón social (cliente)
- lote
- Modo de empleo
- fecha caducidad
- R.G.S.A (fabricante)
- País de origen
- Condición del almacenamiento (-18°C)

**Condiciones de uso:**

Freír con abundante aceite (no es necesario descongelar), cocinado (tratamiento por calor: asado, frito, horneado,) previo a su consumo.

**Vida útil:**

**Producto refrigerado:** consumir preferentemente antes de pasados 4 días de fecha de producción.

**Producto congelado:** Consumir preferentemente antes de pasados 18 meses de de la fecha de congelación.

**Población destino/ uso previsto:** La población en general, almacenes de producto final e industrias de transformación.

**ELABORADO POR:**

**FECHA ÚLTIMA REVISION:**



**18/05/2017**

**Beatriz Jiménez Lozano**

