



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JULIO 2007

Nº REVISIÓN: 7

FECHA: 17-11-15

DOCUMENTO Nº 7-1177

FICHA TECNICA DE PRODUCTO: COSTILLA DE CERDO CONGELADA (BARBACOA MIMAR).

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

COSTILLA DE CERDO SIN PUNTA de la degolladura y sin esternón, proveniente de canales de cerdo y/o pancetas con costilla de cerdos.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada y/o congelada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se procede a la congelación de dichas piezas de manera rápida en el túnel de congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad pre-establecidas.

Para su fileteado, se realiza un corte horizontal en las piezas de costilla de cerdo y encajadas en pesos unificados de cinco kilos, y con un grosor de 1.60 cm. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



INGREDIENTES:

Costilla de cerdo.

ALERGENOS Y GMO:

Puede contener trazas de soja y leche.

No proviene de animales modificados genéticamente.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESCHERICHIA COLI (ucf/g).....	5 x 10 ²
SALMONELLA (ucf/g).....	Ausencia en 10 g.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto envasado, es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo dicho producto una fecha de consumo preferente de 24 MESES desde la fecha de congelación.

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JULIO 2007

Nº REVISIÓN: 7

FECHA: 17-11-15

DOCUMENTO Nº 7-1177

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS:

Según lo detallado en el protocolo interno de CONTROL DE TRAZABILIDAD, todos los productos producidos en la Empresa, constan de una información en las etiquetas adhesivas que poseen las piezas, ó las cajas (en el supuesto de producto fileteado). Dichas etiquetas, poseen un número de lote por el cual se puede reconstruir la procedencia de fechas de elaboración, congelación, entrada de mercancía, fecha de sacrificio, y las industrias que son las proveedoras de la mercancía.

Además, en el etiquetado se cumplen las normas de trazabilidad para garantizar el etiquetado del lugar de cría de la carne como se establece en el Reglamento (CE) nº 1337/2013.

CONTROL DE CALIDAD:

La empresa posee un exhaustivo Control de Calidad, el cual de acuerdo con el Manual de implantación de sistemas de AUTOCONTROL basados en el A.P.P.C.C. que posee en vigor, se exige un cumplimiento del DIAGRAMA LINEAL DE FLUJOS intervinientes en el proceso de consecución del producto final, cuyo fin es obtener el control preciso y exacto desde la recepción de la materia prima y auxiliares, hasta la entrega en el cliente como deposito finalizante del proceso.

OBSERVACIONES GENERALIZADAS:

La utilización del producto será siempre previa descongelación y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

PRODUCIDO POR:



COSTILLA DE CERDO CONGELADA (BARBACOA)

FECHA CONGELACIÓN: **10/07/15** FECHA CADUCIDAD: **10/07/17**

PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA CRIADO: ESPAÑA **PESO NETO: 5 KG**

LOTE: 1955FF PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y LACTOSUERO

(01)08435129300632(17)170710(10)1955FF



DEBE COCINARSE COMPLETAMENTE ANTES DE SU CONSUMO.

CONSERVAR: PRODUCTO FRESCO ENTRE 0° y 2°; PRODUCTO CONGELADO A -18°.