



ESPAÑA
10.05993/V
C.E.

CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 7

FECHA: 09-03-16

DOCUMENTO Nº 7-663

FICHA TECNICA DE PRODUCTO: CARRILLADA DE AÑOJO CONGELADA.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

CARRILLADA DE AÑOJO, proveniente del despiece de canales de añojos de 12 a 24 meses. Pieza redonda magra procedente de la mandíbula inferior deshuesada.

Las piezas serán magras, limpias de grasa externa, sin edemas, ni suciedad, ni restos de coágulos de sangre.

PROCESO DE ELABORACION:

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

Las piezas van envasadas al vacío en plástico autorizado para uso alimentario, con dos piezas por bolsa, en cajas de cartón con tapa y fondo, con pesos variables, oscilatorios de 6 a 8 kilos por caja. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



COMPOSICIÓN E INGREDIENTES:

Carrillada de añojo.

ALERGENOS Y GMO:

Puede contener trazas de soja y leche.

No proviene de animales modificados genéticamente.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (se señalan los valores de referencia máximos):

ECHERICHIA COLI (ucf/g).....5 x 10²

SALMONELLA (ucf/g).....ausencia en 10 g.



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 7

FECHA: 09-03-16

DOCUMENTO Nº 7-663

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 una fecha de consumo preferente de 24 MESES desde su 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.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Según se detalla en el protocolo interno de CONTROL DE TRAZABILIDAD, todos los productos producidos en la Empresa, constan de una información que se genera a través de las etiquetas adhesivas que poseen las piezas y/o cajas. Dichas etiquetas poseen aparte de la información descriptiva del producto, un número de lote por el cual se puede reconstruir la procedencia del producto, fecha de producción, fecha de congelación, entrada de mercancía en nuestros almacenes, proveedores de la mercancía y datos adicionales del proceso.

Dado que el producto es de la familia de bovino, en las etiquetas mencionadas van impresas las leyendas que la legislación vigente precisa referentes a Matadero, Sala de Despiece, país de nacimiento y engorde, así como el código de trazabilidad.

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.

