



CARNES OLIVA, S.L.

ESPAÑA
10.05993/V
C.E.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 9

FECHA: 02-12-16

DOCUMENTO Nº 7-1101

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:

SOLOMILLO DE CERDO CONGELADO. PREPARADO DE CARNE.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

SOLOMILLO DE CERDO SIN CORDON proveniente del despiece de canales de cerdo y/o chuleteros de cerdos, siendo productos refrigerados, para que con su tratamiento posterior se proceda a la congelación de los mismos.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa Inspección visual del Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza.

Se envasa de forma inmediata al vacío, y 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 preestablecidas.

La presentación del producto se realiza en CAJAS CON PIEZAS INDIVIDUALES ENVASADAS AL VACIO, CON UN TOTAL DE SEIS A OCHO KILOS POR CAJA.Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



No proviene de animales modificados genéticamente.

INGREDIENTES: Carne de cerdo (85%), agua añadida, proteína de soja, sal, proteína de leche, antioxidantes E-331iii, estabilizante E-407 y proteína de cerdo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 370 kJ/ 88 kcal-Grasas: 2.0 g – de las cuales saturadas: 1.8 g – Hidratos de carbono: 1.0 g – de los cuales Azúcares: 0.5 g – Proteínas: 18 g – Sal: 1.1 g

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

ECHERICHIA COLI (ucf/g)..... 5×10^2
SALMONELLAausencia en 10 g.



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 9

FECHA: 02-12-16

DOCUMENTO Nº 7-1101

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto envasado, debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C para una perfecta conservación, teniendo una fecha de consumo preferente de 12 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 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.