



# CARNES OLIVA

ESPAÑA  
10.05993/V  
C.E.



FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007  
Nº REVISIÓN: 4  
FECHA: 12-05-17

DOCUMENTO Nº 7-929

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO: **CHULETAS DE CORDERO DE IMPORTACIÓN CONGELADAS.**

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Chuletero de cordero congelado, proveniente del despiece de canales inferiores a 12 kilos (aprox.), con trece costillas y aprox. 100 mm de costilla, con los ganglios y excesos de grasa extraídos.

### PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada y/o congelada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se envasa de forma inmediata al vacío o al retractil 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 pre-establecidas.

### COMPOSICIÓN E INGREDIENTES:

CHULETERO DE CORDERO en piezas unitarias. En el supuesto caso de que la presentación sea de CHULETERO FILETEADO, se presenta en cajas de chuletas de cordero en peso unificado de 5 kilos, a un grosor aproximado de 1,2 a 1,5 cm., protegidos por una bolsa de plástico alimentaria. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



### ALERGENOS Y GMO:

No contiene alérgenos.

No proviene de animales modificados genéticamente.

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

ECHERICHIA COLI (ucf/g).....	5 x 10 <sup>2</sup>
SALMONELLA (ucf/g).....	ausencia en 25 g.



FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007 Nº REVISIÓN: 4 FECHA: 12-05-17
DOCUMENTO Nº 7-929

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:**

El producto envasado es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a menos de  $-18^{\circ}$  C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo una fecha de caducidad 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 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.

