



10.20003/SA  
C/ ALAREDO DE RIOFRÍO,4  
37700 BEJAR (SALAMANCA)

# HISPANO CÁRNICAS SALMANTINAS HICARSA S.L.

## FICHA TÉCNICA

**NOMBRE COMÚN:** BOLA DUROC

**DESCRIPCIÓN:** Carne magra constituida por el centro del cabecero pegado al hueso escapular.

**TRATAMIENTOS APLICADOS:** Sacrificio, despiece, escogido y almacenamiento en refrigeración.

**INGREDIENTES:** Carne de cerdo blanco.



### CARACTERÍSTICAS:

- **ORGANOLEPTICAS**
  - **Color:** Rojo carne brillante.
  - **Textura:** Consistente, fresco.
  - **Olor:** Característico, fresco.
  - **Sabor:** Consistente, retráctil al tacto.
- **FISICO-QUIMICAS**
  - **pH** comprendido entre 5.6 y 6.2.
  - **Actividad de agua** >0.98.
- **MICROBIOLOGICAS**
  - **Escherichia coli:**  $1 \times 10^1$  u.f.c./g
  - **Salmonella spp.:** Ausencia/25g
  - **L. monocytogenes:** Ausencia/25g
  - **Aerobios mesófilos:**  $1 \times 10^6$  u.f.c./g

<b>PRESENTACIÓN:</b>	-Fresco. -Congelado.
<b>METODO ENVASADO Y/O EMBALADO:</b>	-Fresco: Bateas plástico y recubierto con film plástico. -Congelado: Al vacío en bolsa de plástico.
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:</b>	-Fresco: Conservar en cámara refrigeración a <7°C. -Congelado: Conservar en cámara congelación a <-18°C.
<b>CONSUMO PREFERENTE:</b>	-Fresco: 10 días desde la fecha de sacrificio. -Congelado: 365 días desde la fecha de envasado.

### LEGISLACIÓN:

- **Real Decreto 4/2014**, productos acogidos a la Norma de calidad del Ibérico.
- **Real Decreto 1169/2011**, información alimentaria suministrada al consumidor.
- **Reglamento 1441/2007**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento 853/2004**, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Directiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del Consejo**, referente a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
- **Reglamento 1334/1999**, Norma general de etiquetado.
- **CENAN 1982**.

**DISTRIBUCION Y TRANSPORTE:** Transporte en óptimas condiciones de higiene y refrigerado o isoterma.

**USO ESPERADO:** Cocinado o elaboración.

**INSTRUCCIONES DE USO:** Cocinado completamente o listo para elaboración de producto cárnico.

### ETIQUETADO:

Lote, sello sanitario y nombre del producto.

**GRUPO DE CONSUMIDORES:** El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos.