

FICHA TÉCNICA: Carrilada de cerdo

- COMPOSICIÓN:

Ingredientes: Carrilada de cerdo

- DEFINICIÓN:

Carrilada de cerdo, limpia de huesos.

CLASIFICACIÓN:

Carne de cerdo, destinado a ser consumido cocinado.

- ELABORACIÓN:

Carrilada de cerdo envasada al vacío y se lleva al túnel de congelación, donde se somete a un proceso de ultra congelado, donde una vez congelado se mete en una caja para su posterior conservación.

- PRESENTACIONES:

En bolsas de vacío de 0.80 Kg aprox. Estas a su vez se envasan en cajas de 10 kg aprox.

- ETIQUETADO:

Según Reglamento 1169/2011, en el etiquetado del producto se incluyen los siguientes datos:

- Nombre de la empresa
- Dirección
- Marca sanitaria
- Nombre del producto
- Lista de ingredientes
- Fecha de congelación
- Lote
- Fecha de caducidad
- Modo de conservación y empleo
- Cantidad
- Declaración de alérgenos

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES:

Norma microbiológica:

(Reglamento C.E. 2073/2005, Reglamento C.E. 1441/2007 y Reglamento 365/2010)

V. guía V. máx

E. coli.....500 5.000 (n=5, c=2)

SalmonellaAusencia / 25 g (n=5, c=0)

- DISTRIBUCIÓN:

Se realiza a través de la propia empresa en vehículo refrigerado con el cual se cuenta y a través de empresa logística.

- FECHA DE CADUCIDAD:

La vida media del producto es de 12 meses, siempre que se mantenga a una temperatura entre -18 y -20º C y al abrigo de la humedad.

- ALÉRGICOS:

Este producto se elabora en una sala donde se procesa productos empanados, aunque no en el mismo espacio de tiempo, por este motivo puede contener trazas de gluten.