

Anexo PICANTON:

PARAMETROS ORGANOLÉPTICOS			
PICANTON			
Características del producto	Carne de textura suave y sabor fino		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
(analítica en laboratorio acreditado por ENAC)			
	Valor enegético: 550 kJ/ 131 kcal; Grasas: 5,7g; de las cuales saturadas: 1,9g; Hidratos de carbono: <0,5 g; de los cuales azúcares: <0,5 g; Proteínas: 20 g; Sal 0,24 g		
ORIGEN			
PICANTON: origen: España			
CONSUMIDOR TIPO			
Consumo cocinado	Detallista Grupo de riesgos normales		
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN			
	Tª de transporte de producto fresco: 0°C a 4°C Tª de transporte de producto congelado: T ≤ -18°C+3°C Transporte y distribución: empresas transporte externas homologadas		
VIDA ÚTIL-FECHA CADUCIDAD- CONSUMO PREFERENTE			
	Producto fresco: cada ficha técnica informa de la fecha de caducidad. La vida útil envasado en porex/cartón/bandeja retractil: 13 días; envasado en flowpack sin atm. mod: 12 días; flowpack atm mod: 14 días; envasado en bandeja termosellada atm modf: 15 días. Producto congelado: cada ficha técnica informa de la vida útil, esta coincide con el consumo preferente.		
INFORMACION MICROBIOLÓGICA			
Reglamento (CE) nº 2073/2005	Microorganismo	Método analítico de referencia	Límites
<i>Reglamento UE 1086/2011 DE LA COMISIÓN de 27 de octubre de 2011 (Donde se modifica el 1.28 del capítulo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005)</i>	Salmonella	EN/ISO 6579	Ausencia en 25 g
<i>Reglamento UE 2017/1495 DE LA COMISIÓN de 23 de agosto de 2017 (Donde se modifica el capítulo 2 del Reglamento (CE) nº 2073/2005)</i>	Campylobacter	EN ISO 10272-2	1000 ufc/g
INFORMACION OMG's			
Reglamento CE 1829/2003 DE LA COMISIÓN de 22 de septiembre de 2003 y 1830/2003	Ausencia		
	No se garantiza una alimentación sin OMG's en las aves.		
INFORMACION RESIDUOS CONTAMINANTES			
	Productos alimenticios	Contenidos máximos	

Reglamento 1881/2006 19 de diciembre 06	Sección 3: Metales PLOMO	0,1 mg/Kg peso fresco	
	Sección 3: Metales CADMIO	0,05 mg/Kg peso fresco	
	Sección 5: Suma de Dioxinas	2,0 pg/g grasa	
	Sección 5: Dioxinas y PCB's	4,0 pg/g grasa	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)
Reglamento (CE) No 1107/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 21 de octubre de 2009; Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005; más posteriores modificaciones: Reglamento (UE) n°899/2012 de la Comisión de 21 de septiembre 2012 (Plaguicidas) Reglamento (UE) n°2017/171 de la Comisión de 30 de enero 2017	Según el anexo, tabla "Residuos de plaguicidas y contenidos máximos de residuos (mg/kg) en el punto 10 PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL apartado f (Aves de corral)		
Reglamento (UE) n°37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre 2009 (Residuos medicamentosos)	Según anexo cuadro 1 sustancias autorizadas		

INFORMACION ALERGENOS

	Presencia en el producto		Presencia en la planta de elaboración		Posibilidad de contaminación cruzada (Trazas)	
	<i>Indicar :Presencia ó Ausencia</i>	<i>Indicar: Ingrediente ó Sustancia afectada</i>	<i>Indicar: Presencia ó Ausencia</i>	<i>Indicar: Ingrediente ó Sustancia afectada</i>	<i>Indicar: Si ó No. En caso afirmativo indicar Grado ó Nivel (Alto-Medio-Bajo)</i>	
Anexo III bis Directiva 2000/13/CE; Directiva 2006/142/CE						
<i>Cereales con gluten y productos derivados</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Huevos y productos a base de huevos</i>	Ausencia		Presencia en la planta de elaboración	Huevos de codorniz envasados	No	
<i>Pescado y productos a base de pescados</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Soja y productos a base de soja</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Leche y sus derivados (incluido la lactosa)</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, etc.) y</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Apio y productos derivados</i>	Ausencia		Ausencia			
<i>Mostaza y productos derivados</i>	Ausencia		Ausencia			

Granos de sésamo y productos a base de sésamo	Ausencia		Ausencia			
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10	Ausencia		Ausencia			
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia		Ausencia			
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Ausencia			

INFORMACION ETIQUETADO

Denominación del alimento, Fecha caducidad y nº lote trazabilidad, RGS del matadero (óvalo sanitario), Cantidad neta, Identificación del productor o marca, Condiciones de conservación, Modo de empleo

Observaciones: V9 se contempla: la modificación sobre plaguicidas, se incluye Reglamento (UE) nº2017/171 de la Comisión de 30 de enero 2017
V10: se corrige nutricional y se incluye apartado transporte y vida útil-fecha caducidad/consumo preferente
V11 se modifcia temperatura producto congelado y se incluye la vida útil del producto fresco. Se actualiza información microbiológica

APROBADO POR



URGEL GANADERA, S.A.
CIF: A-25021817
Ctra. Tarragona, Km. 7,7
Tel: 972 15 51 50 Fax: 972 15 51 53
25430 JUNEDA (Lugo)

FECHA

06-03-18 versión 11