



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

CARETA DE CERDO

FECHA: 18/05/17

Nº REV: 03



FRESCO



CONGELADO

Nombre del producto: CARETA DE CERDO

Ingredientes: Materia prima sin aditivos, sin ningún tipo de aditivos y/o alérgenos

Descripción del producto:

Características físicas: aquellos aspectos que tengan relevancia en el producto como las características organolépticas (color, olor, aspecto,)

COLOR: homogéneo rosado en la parte magra. La grasa será brillante, entre blanca y amarillenta. Ausencia de decoloraciones y de irisaciones verdosas en el magro.

Ausencia de colores pardos o blanquecinos en la grasa.

OLOR: agradable y característico del producto, ausencia de olores desagradables y extraños (putrefacción).

ASPECTO: ausencia de aplastamientos o deformaciones. Ausencia de hematomas.

Características físico químicas:

PARAMETRO	VALOR%
HUMEDAD	61-67
PROTEINAS	MIN 14
GRASAS	MAX16

Características microbiológicas:

PARAMETRO	VALOR PARAMETRICO
Staphylococcus aureus	1×10^6 ufg/g
Escherichia coli	5×10^2 ufg/g
Salmonella	AUSENCIA /25g

--

Características Químicas:

PARAMETRO	VALOR PARAMETRICO
PLOMO (Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199)	(0.10)
CADMIO (Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199)	(0.050)

DIOXINAS Y PCB'S	Suma de dióxinas (EQTPCDD/F-OMS)	Suma de dióxinas y PCB's similares a las dióxinas (EQTPCDD/F-PCBOMS)	Suma de PCB 28, PCB52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 PCB180 (CIEM-6)
		1,0 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa

Tratamiento y categoría del producto:

- Refrigerado en cámara de (0 a 3° C)
- Congelado en túnel (-24 ° C)
- Mantenimiento del congelado a (-18° C)

Presentación envasado y embalaje:

Minorista Fresco embolsado en plástico de tubo blanco (3900259/V) máx. 12 Kg en bolsa.

Mayorista Fresco empaquetado con lámina cubriendo caja de plástico (390247/V) (max. 20 Kg en caja.

Mayorista congelado:

Cajas formato (6x1), 6 bolsas 1Kg (RGSA39.03336/MU)

Cajas formato (2x3), 2 bolsas 3Kg (RGSA39.03336/MU)

Cajas formato (12x1), 12 bolsas 1Kg (RGSA39.03336/MU)

Cajas formato (4x3), 6 bolsas 1Kg (RGSA39.03336/MU)

Condiciones de almacenamiento y distribución:

- Almacenado en refrigeración de (0a 3° C)
- Almacenado en congelación de (-18 ° C)
- Transportado en refrigeración (0a 7°C) (Interno/ externo)
- Transportado en congelación (-18° C) (Interno/ externo)

Condiciones de etiquetado en producto fresco:

- Producto
- peso bruto
- peso neto
- lote
- Fecha producción
- tara
- fecha de salida
- R.G.S.A (fabricante)
- País de origen

Condiciones de etiquetado en producto congelado:

- Producto
- fecha congelación
- razón social (cliente)
- lote
- Modo de empleo
- fecha caducidad
- R.G.S.A (fabricante)
- País de origen
- Condición del almacenamiento (-18°C)

Condiciones de uso:

Freír con abundante aceite (no es necesario descongelar), cocinado (tratamiento por calor: asado, frito, horneado,) previo a su consumo.

Vida útil:

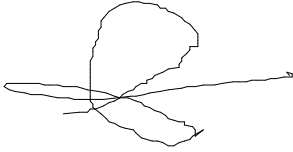
Producto refrigerado: consumir preferentemente antes de pasados 4 días de fecha de producción.

Producto congelado: Consumir preferentemente antes de pasados 18 meses de de la fecha de congelación.

Población destino/ uso previsto: La población en general, almacenes de producto final e industrias de transformación.

ELABORADO POR:

FECHA ÚLTIMA REVISION:



18/05/2017

Beatriz Jiménez Lozano