



FECHA CREACIÓN: ENERO 2018

Nº REVISIÓN: 1

FECHA: 28-03-18

DOCUMENTO Nº 7-9071

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:
CHURRASQUITO SABOR BARBACOA DE CERDO CONGELADO.
PREPARADO DE CARNE. MIMAR

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

COSTILLA DE CERDO SIN PUNTA de la degolladura y sin esternón, proveniente de canales de cerdo y/o pancetas con costilla.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa Inspección visual del Control de Calidad, se procede a su adobo con especias de primera calidad. Seguidamente se congelación de manera rápida en el túnel de congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.

La presentación del producto se realiza en cajas de 5 Kg. peso unificado. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

INGREDIENTES: Costilla de cerdo (94%), fécula, azúcares, (azúcar, dextrosa) extracto de levadura, especias (contiene mostaza), corrector de acidez (E-262, E-330), aroma de humo, colorante E-150c.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 933 kJ/ 223 Kcal-Grasas: 16.0 g – de las cuales saturadas: 4.2 g – Hidratos de carbono: 2.7 g – de los cuales Azúcares: 1.3 g – Proteínas: 17.3 g – Sal: 1.7 g

ALÉRGENOS Y GMO:

Mostaza.

No proviene de animales modificados genéticamente.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.



FECHA CREACIÓN: ENERO 2018

Nº REVISIÓN: 1

FECHA: 28-03-18

DOCUMENTO Nº 7-9071

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto envasado, es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo dicho producto una fecha de consumo preferente de 24 MESES desde la fecha de 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.