

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:

***CABEZA LOMO SIN HUESO DE CERDO CONGELADA.
PREPARADO DE CARNE CON AGUA AÑADIDA.***

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

CABEZA DE LOMO DE CERDO SIN HUESO proveniente del despiece de canales de cerdo, y/o chuleteros de cerdos, siendo productos refrigerados, para que con su tratamiento posterior se proceda a la congelación de los mismos.

El producto se obtiene del Conjunto muscular que corresponde a la zona dorsal de la canal, localizando el chuletero del cerdo y extrayendo la cabeza entre la segunda y tercera vértebra cercana a la paleta.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa Inspección visual del Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza.

Se envasa de forma inmediata, y se procede a la congelación de dichas piezas 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 el formato de CAJAS de CUATRO PIEZAS enteras envasadas al vacío, cuyo peso aproximado total es de 10-12 kilos. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



INGREDIENTES: Carne de cerdo (95%), agua añadida, proteína de soja, sal, proteína de leche, antioxidante E-331iii, estabilizante E-407 y proteína de cerdo.

ALERGENOS: Soja y leche

No proviene de animales modificados genéticamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 370 Kj/ 88 Kcal- Grasas: 2.0 g – de las cuales saturadas: 1.8 g – Hidratos de carbono: 1.0 g – de los cuales Azúcares: 0.5 g – Proteínas: 18 g – Sal: 1.1 g

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



FECHA CREACIÓN: OCTUBRE 2017

Nº REVISIÓN: 1

FECHA: 14-03-19

DOCUMENTO Nº 7-1040

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE: El producto sazonado y envasado, debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C para una perfecta conservación, teniendo una fecha de consumo preferente de 12 MESES desde su 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.