



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Nombre del producto	CODILLO DE CERDO CONGELADO
Ingredientes	Garrones de jamones de cerdo con hueso, sin la pata ni la piel.
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO PROCEDE DE ANIMALES MODIFICADOS GENÉTICAMENTE
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Listeria ausencia /25g Salmonella ausencia / 25g E. coli 500 ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Pesos habituales 5 Kg, además de cualquier otra petición del cliente. (Cortados Transversal y Ossobuco) Pesos habituales 6 kg aproximadamente, además de cualquier otra petición del cliente. (Codillo ENTERO) El producto se presenta interfoliado y en I.Q.F
Especificaciones del etiquetado	Nombre Empresa. Registro Sanitario. Producto. Fecha de congelación y fecha de caducidad
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18.00° C
Condiciones de uso y Alérgenos	Los alimentos elaborados están destinados a su consumo cocinado principalmente. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Porcino congelado 18 meses
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Departamento de Calidad	
Fecha última revisión: 01-02-15	