

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	
	CARRILLADA CON HUESO	FECHA: 11/01/21
		N° REV: 06



**Nombre del producto:** QUIJADA DE CERDO CON HUESO  
**Ingredientes:** 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.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

<b>CARBOHIDRATOS</b>	0 g	<b>SODIO</b>	0 mg
<b>FIBRA DIETÉTICA</b>	0 g	<b>POTASIO</b>	0 mg
<b>AZÚCAR</b>	0g	<b>COLESTEROL</b>	0 mg
<b>GRASA</b>	7 g	<b>VITAMINA A</b>	0%
<b>SATURADAS</b>	0 g	<b>VITAMINA C</b>	0%
<b>POLIINSATURADAS</b>	0 g	<b>CALCIO</b>	0%
<b>MONOINSATURADAS</b>	0 g	<b>HIERRO</b>	0%
<b>TRANS</b>	0 g		
<b>PROTEINAS</b>	22 g		

La información nutricional está basada en una porción 100g

**Características físico químicas:**

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

**Características microbiológicas:**

PARAMETRO	VALOR PARAMETRICO
Staphylococcus aureus	$1 \times 10^2$ ufg/g
Escherichia coli	10 ufg/g
Salmonella	AUSENCIA /25g

**Características Químicas:**

PARAMETRO	VALOR PARAMETRICO
<b>PLOMO (Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199)</b>	(0.10)
<b>CADMIO (Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199)</b>	(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	40 ng/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 congelado:

Cajas formato (7 kg), bolsa de plástico AZUL (RGSA39.04403/A)

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

**Condiciones de etiquetado en producto congelado:**

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

**Condiciones de uso:**

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

**Vida útil:**

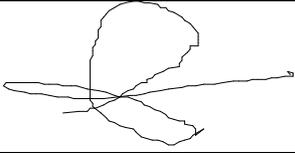
**Producto refrigerado:** consumir preferentemente antes de pasados 4 días de fecha de producción.

**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:**



**11/01/2021**

**Beatriz Jiménez Lozano**

--