

	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	1013302C
	SOLOMILLO DE CERDO LIMPIO, SIN CORDÓN CONGELADO		EDICIÓN	1
			REDACCIÓN	CALIDAD
			VALIDACIÓN	PRODUCCION
			FICHA	XXXXX
DATOS DE ARTÍCULO				
CÓDIGO ARTÍCULO	1013302C			
EAN13:	8435407815223			
EAN14:	98435407815226			
CLIENTE	XXXXX			
CARÁCTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
DENOMINACIÓN COMERCIAL	SOLOMILLO DE CERDO LIMPIO, SIN CORDÓN CONGELADO			
ANIMAL /ESPECIE	PORCINO			
RAZA	BLANCA			
TIPO DE SACRIFICIO	Respetando las normas de bienestar animal.			
COLOR	Carne color rosada			
DESCRIPCIÓN GENERAL	Pieza localizada en la cara interna del lomo, sin cordón y limpio de grasa, procedente de canales de porcino sometidas a las operaciones de despiece y deshuesado.			
PIEZA DE ORIGEN	Solomillo			
PRODUCTO FINAL	Solomillo			
GRAMAJE/ CALIBRE	300 g / pieza aproximadamente.			
INGREDIENTES/ALÉRGENOS	No			
ALÉRGENOS (Reg 1169/2011)	N.A			
CARÁCTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				
MODO DE CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura <-18°C			
USO PREVISTO	Destinado al consumo humano.			
MODO DE EMPLEO	Cocinar completamente antes de su consumo (75°C).			
CADUCIDAD	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
ENVASADO	CADUCIDAD	COLOR:	Característico del producto	
Al vacío	N.A	OLOR:	Característico del producto	
En atmósfera protectora	N.A	SABOR:	Característico del producto	
Termoformado	N.A	ASPECTO:	Sin cuerpos extraños, sin hemorragias, sin hematomas, sin roturas, sin colgajos	
Congelado	18 meses			
MICROBIOLOGÍA				
Aeróbios mesófilos	≤ 10 ⁵ ufc/g			
Enterobacterias totales	≤ 10 ³ ufc/g			
Salmonella	ausencia / 25 g			
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)				
Valor energético (kJ/Kcal)	665/160	kJ/Kcal		
Grasas (g/100g)	7,4	g		
de las cuáles:				
- ácidos grasos saturados (g/100g)	2,7	g		
Hidratos de carbono (g/100g)	0	g		
de los cuáles:				
- azúcares (g/100g)	0	g		
Proteínas (g/100g)	22,9	g		
Sal (g/100g)	0,12	g		
APROBACIÓN				
DEPARTAMENTO	COMERCIAL	PRODUCCIÓN	CALIDAD	DIRECCIÓN
RESPONSABLE	JESÚS POLANCO	MARIA CALVO	ISAAC IZQUIERDO	RAUL MORENO
FECHA	16/12/2019	16/12/2019	16/12/2019	16/12/2019
FIRMA				 Fdo. Raúl Moreno Temprado

CÓDIGO	1013302C
EDICIÓN	1
REDACCIÓN	CALIDAD
VALIDACIÓN	PRODUCCION
FICHA	XXXXX

ETIQUETADO

Denominación producto	SOLOMILLO DE CERDO LIMPIO, SIN CORDÓN CONGELADO
Calibre	300 g / pieza aproximadamente.
Ingredientes	No
Alérgenos	No
razón social	RUBIATO PAREDES S.L.
Dirección	Cerrajeros 6 y 8 Alcorcón 28923 Madrid
CIF	B-85227635
Fecha caducidad	DD/MM/AAAA (DD=Día / MM= Mes / AAAA= Año)
Fecha congelación	No aplica
Fecha fabricación	No aplica
Idiomas	Castellano
Lote	Número asignado por el programa informático.
Menciones	Conservar a temperatura <-18°C
Nº RGSA	10.02150/M
Datos nutricionales	NA
Peso neto	Peso real

Cód. Artículo:

Lote: Caducidad:
Criado en: Sacrificado en:

Peso neto: Kg. F. congelación:



ES 1302150M DE C/ Cerrajeros, 6-8 Pl. Urbina - 28923 Alcorcón, Madrid (ESP)

ENVASE

Color bolsa	Transparente
Dimensiones bolsa (mm)	Variable
Material bolsa / lámina	PE alta densidad
Tara envase	-
Tipo	Bolsa plástica vacío
Nº de unidades	10 - 12 (piezas por envase)
Peso unitario	5 kg (aprox.)



CAJA DE PRODUCTO

Color	Azul
Dimensiones (mm)	600x400x170
Material	Cartón
Tara envase	1 kg +/- 4%
Tipo	Caja de cartón
Nº de unidades	4 bolsas (por caja)
Peso unitario	20 kg (aprox.)



PALET

Altura Total (mm)	1240
Color	Madera
Dimensiones (mm)	1200x1020x130
Material	Madera
Nº de cajas	24
Nº cajas por capa	4
Nº capas	6
Peso Unitario	526 kg (aprox.)
Tara envase	24 kg +/- 4%
Tipo	Palet europeo (+ 22 Kg)



TRANSPORTE

Transporte refrigerado entre 0°C y 5°C / Transporte congelado a temperatura < -18°C

Los contenedores frigoríficos usados estarán completamente limpios y en buen estado para poder garantizar la calidad del producto.

LEGISLACIÓN APLICABLE

REGLAMENTO 852/2004, REGLAMENTO 853/2004 , REGLAMENTO 854/2004

REGLAMENTO 2073/2005 y sus modificaciones.

RD 1376/2003

APROBACIÓN

DEPARTAMENTO	COMERCIAL	PRODUCCIÓN	CALIDAD	DIRECCIÓN
RESPONSABLE	JESÚS POLANCO	MARIA CALVO	ISAAC IZQUIERDO	RAUL MORENO
FECHA	16/12/2019	16/12/2019	16/12/2019	16/12/2019
FIRMA				 Fdo. Raúl Moreno Torrado