


|  |   |  |                                |
|--|---|--|--------------------------------|
|  | INICIATIVAS COMERCIALES DADYMA, S.L.  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>SPECIFICATION SHEET</b>             | Fecha / Date: 16/09/22         |
|  | C/Pedrapiquers, 30-31. Pol. Ind. El Oliveral<br>46190 Ribarroja del Turia, Valencia<br>Tlf.: 00 34 96 156 69 80<br>10.23402/V | <b>SESOS DE CERDO (C/ 40 uds)</b><br><b>FROZEN PORK BRAINS</b> | Rev.:01<br><b>EN11059-FTPF</b> |

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO - PRODUCT DESCRIPTION

|  |  |
|--|--|
| <b>Descripción del producto / Product description :</b>                                      | Sesos de cerdo partidos por la mitad. El producto es extraído del cráneo por corte con sierra y congelado en seseras de plástico (40 uds por caja). Etiqueta en envases de 2 unidades y en caja.<br><i>Pork brain, split in half. The product is extracted from the skull by saw cutting with a saw and frozen in plastic trays (40 units per box carton). Label in 2 units packs and in carton box.</i>   |
| <b>Categoría comercial / Commercial description :</b>  | Despojo porcino<br><i>Porcine offal</i>  |
| <b>Criterios microbiológicos / Microbiological criteria :</b>                                | Enterobacterias: $\leq 5 \times 10^4$ u.f.c./g<br>Aerobios mesófilos: $\leq 5 \times 10^6$ u.f.c./g<br>Escherichia Coli: $\leq 5 \times 10^3$ u.f.c./g<br>Salmonella: no detección en 25 g   |
| <b>Criterios basados en el Reglamento 2073/2005 - Criteria based on Regulation 2073/2005</b> |  |
| <b>Características organolépticas / Organoleptic characteristics :</b>                       | Color marrón tenue con tonalidades rosadas, olor característico de la carne fresca.<br><i>Brown-pink coloured, with characteristic aroma of fresh meat</i>   |
| <b>Características físico-qcas / Physical-chemical characteristics :</b>                     | No contiene alérgenos. Libre de OMG<br><i>Does not contain any allergen. Free of GMOs</i>  |
| <b>Criterios químicos / Chemical criteria :</b>  | El producto cumple con la legislación vigente, y sus modificaciones posteriores, que regula el contenido de contaminantes (Reglamento 1881/2006), plaguicidas y cloratos (Reglamento 396/2005) y sustancias farmacológicamente activas (Reglamento 37/2010).<br><i>Product follows the current legislation and modifications that regulates the use of contaminants (Reg 1881/2006), pesticides and chlorates (Reg 396/2005) and pharmacological active substances (Reg 37/2010)</i> |

### INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA - LABEL INFORMATION

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |  | Datos de la empresa / <i>Company name</i><br>Sello sanitario / <i>EC plant number</i><br>Denominación del producto / <i>Product description</i><br>Código EAN128 / <i>EAN128 code</i><br>Lote / <i>Batch number</i><br>Fecha de congelación / <i>Production-cutting date</i><br>Vida útil / <i>Best before date</i><br>Número de unidades / <i>Number of units</i><br>Condiciones de conservación / <i>Preservation conditions</i> |
|--|---|--|

### INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD - TRACEABILITY INFORMATION

|   |
|---|
| Cuando el producto lo requiera, la información de origen irá detallada en el etiquetado o en un documento de acompañamiento comercial.<br><i>When required, information will appear on the label or it will be included in the commercial document.</i> |
|---|

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN - PRESERVATION CONDITIONS

|   | REFRIGERADO / CHILLED | CONGELADO / FROZEN       |
|---|-----------------------|--------------------------|
| Condiciones de almacenamiento y transporte / <i>Storage and transport conditions:</i> |                       | <-18°C                   |
| Vida útil / <i>Best before :</i>  |                       | 18 Meses / <i>Months</i> |

### CONDICIONES DE USO - USAGE CONDITION

|   |  |
|---|--|
| <b>Uso esperado y condiciones de uso</b><br><i>Expected usage and modality of use :</i> | Industria: elaboración de productos cárnicos.<br>Doméstico: cocinar completamente antes de consumir<br><i>Industry: preparation of meat products.</i><br><i>Domestic: cook completely before consuming</i> |
| <b>Población de destino / End consumer :</b>  | Todos los consumidores / <i>All consumers</i>  |

**FOTO MATERIA PRIMA - RAW MATERIAL IMAGES**

Producto fresco partido por la mitad / Fresh product split in half



**FORMATOS DE PRESENTACIÓN - PACKING FORMATS**

**CONGELADO / FROZEN**

**ENCAJADO / CARTON**

— Seseras PET\_PE- 2 unidades/sesera en caja de cartón  
PET\_PE trays - 2 ud/tr in carton box

**PALETIZACIÓN:**

Caja: 37x25x16 cm

Base: 9

Altura: 11

Nº cj/palet: 99



Elaborado por Dpto. Técnico /

Elab. By Tech. Department:

Cristina Carrasco

Aprobado por Dirección General /

Approved by CEO :

Rafael Varela