

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ABANICO IBERICO CERDO CONG

Denominación comercial del producto	ABANICO IBERICO CERDO CONG
Clasificación del producto	CARNE CONGELADA
Caracterización del producto según R2073/2005	Alimentos no listos para el consumo
Descripción del proceso	Se realiza el despiece, envasado de la pieza entera o troceada, pesado y etiquetado.
Declaración de Alergenos	NINGUNO
Formatos de presentación	Envasado al vacío en bolsas termoformadas. Formato aproximado de 250 a 800gr según pieza. Embalaje en Caja de carton de aprox 6kg
Etiquetado	En una etiqueta se indicará la siguiente información, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011, RE (CE) 853/2004: <ul style="list-style-type: none"> - Variedad. - Denominación del tipo de animal de procedencia + congelado. - Denominación comercial de la pieza anatómica. - País de cría y país de sacrificio. - Peso neto. - Fecha de consumo preferente. - Lote. - Condiciones de conservación. - Fecha de producción. - Fecha de congelación/ Fecha primera congelación. - Mención: No recongelar después de descongelar. - Identificación de la industria. - Marcado de identificación. - Precio total y el precio por unidad de peso para su venta al por menor.
Condiciones de conservación	$T^a \leq -18^{\circ}C$.
Condiciones de distribución	Vehículos frigoríficos a $T^a \leq -18^{\circ}C$.
Durabilidad del producto	24 meses desde la fecha de congelación.
Destino final del producto	Terceros.
Sistema de loteado	En la producción se lotearán los productos con una serie de dígitos (aaaaa-bbb-ccddee) correspondiente con: <ul style="list-style-type: none"> - aaaaa: son los números de identificación del proveedor inicial de la carne utilizada. - bbb: las veces que ese proveedor ha traído mercancía en el año. - ccddee: es la fecha de recepción del producto, cc día, dd mes y ee año.
Criterios microbiológicos	Parámetros y límites establecidos como referencia por Rosario Pascual 1992: Clostridium perfringens: <30 ufc/g Aerobios mesófilos: <100.000 ufc/g E. coli: <50 ufc/g Estafilococos aureus: <50 ufc/g Investigación de Salmonella: No detectado/25 g.

Realizado y revisado por:	DESIDERIO RODRIGUEZ, S.L.
Fecha de elaboración:	02/02/22
Revisión:	04