

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**CHULETON DE AÑOJO CONG**

<b>Denominación comercial del producto</b>	CHULETON DE AÑOJO CONG
<b>Clasificación del producto</b>	CARNE CONGELADA
<b>Caracterización del producto según R2073/2005</b>	Alimento no listo para en consumo+
<b>Descripción del proceso</b>	Se realiza el despiece, envasado de la pieza entera o troceada, pesado, etiquetado y su posterior congelación (72 horas a -22°C).
<b>Declaración de Alergenos</b>	Ninguno
<b>Formatos de presentación</b>	Envasado al vacío en bolsas termoformadas. Formato aproximado de 250 a 800gr según pieza. Embalaje en Caja de carton de aprox 6kg
<b>Etiquetado</b>	En una etiqueta se indicará la siguiente información, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011, RD 1698/2003, RE (CE) 853/2004: - Variedad. - Denominación del tipo de animal de procedencia+congelado. - Denominación comercial de la pieza anatómica. - País de nacimiento: "Nacido en". - País de engorde: "Criado en". - País de sacrificio: "Sacrificado en" más Nº Autorización Sanitaria del matadero. - País de despiece: "Despiece en" más Nº Autorización Sanitaria de la sala de despiece. - Número de referencia o número de lote. - Peso neto. - Fecha de consumo preferente. - Condiciones de conservación. - Fecha de producción - Fecha de congelación/ Fecha de 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.
<b>Condiciones de conservación</b>	Tª ≤ -18°C.
<b>Condiciones de distribución</b>	Vehículos frigoríficos a Tª ≤ -18°C.
<b>Durabilidad del producto</b>	24 meses desde la fecha de congelación.
<b>Destino final del producto</b>	Terceros.
<b>Sistema de loteado</b>	En la producción se lotearán los productos con una serie de dígitos (aaaaa-bbb-ccddee) correspondiente con: - 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.
<b>Criterios microbiológicos</b>	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