

Nº R.G.S.: 10.24083/SG

Empresa: CRUJIENTE Y DORADO S.L.

Responsable de producto:
Lola Abella V.



FICHA TÉCNICA:
COCHINILLO 4-5 KG
ENVASADO CONGELADO
Fecha: 08/2022
Edición:15

DEFINICIÓN

Es la canal de animales de la especie porcina de peso comprendido entre los 4-5 Kg, que han sido aturdidos, sangrados, pelados y eviscerados, a la que sólo se ha sometido a la acción del frío para su conservación.

COMPOSICIÓN GENERAL

Al tratarse de carne cruda sin ningún tipo de procesado, no lleva ingredientes en su composición.

Las materias auxiliares que se utilizan para su comercialización son materiales plásticos de protección.

Información sobre alérgenos: No contiene sustancias que puedan ser causa de alergias según lo establecido en la legislación (Reglamento 1169/2011).

Información sobre OGM: A este producto no le es de aplicación el Reglamento (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no está compuesto por OGM, contiene OGM o se ha producido a partir de OGM.

FORMATO DE PRESENTACIÓN

El **Cochinillo Envasado** se presenta en el siguiente formato:

- ENVASADO al vacío de forma RETRÁCTIL, sirviéndose **congelado** según el formato de la siguiente tabla:

PESO	TIPO DE ENVASE PALET	FORMATO
4-5 Kg	CAJAS DE PLÁSTICO CON 4 UNIDADES/ 32 CAJAS POR PALET	ENVASADO -CONGELADO

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

	LÍMITES
Recuento de gérmenes aerobios totales (ufc/g)	$\leq 1 \times 10^6$
Recuento de Escherichia coli (ufc/g)	$\leq 1 \times 10$
Identificación de Salmonella/ 25 g	Ausencia
Identificación de Listeria/ 25 g	Ausencia

TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

El **Cochinillo Envasado Congelado** se debe transportar a temperatura inferior a los $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$. Las temperaturas de conservación deben ser inferiores a -18°C si su conservación en congelación.

MARGEN DE VIDA ÚTIL

El **Cochinillo Envasado Congelado** tiene un tiempo de vida útil que depende de las condiciones de almacenamiento que se le den, siendo este tiempo 24 meses si las condiciones son las adecuadas.

CONDICIONES DE USO

Consumir tras un cocinado completo.

Una vez descongelado no volver a congelar y consumir en un máximo de 48 horas.



PROCESO GENERAL

El proceso de obtención del **Cochinillo Envasado Congelado** es el siguiente:

- Recepción de los animales vivos
- Inspección ante-mortem
- Sacrificio (aturdido, sangrado, pelado, eviscerado)
- Inspección post-mortem
- Enfriamiento rápido
- Envasado
- Congelación
- Conservación a temperatura controlada
- Expedición

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- Cobertura grasa: extensa y uniforme
- Color de la carne: Blanco nacarado
- Color del tejido adiposo: Blanco
- Consistencia de la carne:
- Ligeramente húmeda.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Composición por 100 g de alimento	
Valor energético	535kJ /128 kcal
Grasas	6,7g
de las cuales:	
- ácidos grasos saturados	2,9 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
- azúcares	0 g
Proteínas	16,9 g
Sal	0,22 g