



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Nombre del producto	CARRILLADA DE CERDO S/HUESO CONGELADA
Ingredientes	Parte carnosa de la cara del cerdo que se extiende a cada lado de la cabeza. Está situada debajo del ojo y por encima de la barba. Se extrae el hueso de la mandíbula.
Características	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Salmonella ausencia / 10g. n=5 c=0 E. coli n=5 c= 2 m= 500 ufc/g M=5x10 ³ ufc/g
Presentación, Envasado, embalaje	Envasado al vacío en plástico alimentario, dentro de cajas de cartón. Pesos habituales 6 Kg aproximadamente, El producto se presenta envasado al vacío en unidades de 1500 gramos aproximadamente.
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18.00° C
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Porcino congelado 18 meses
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Departamento de Calidad	
Fecha última revisión: 28/02/2024	

