



DPTO. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HOJA 1 DE 1
FEC. REVIS:
ABRIL/2025

MEDIOS CODILLOS DE CERDO ASADO EN SU JUGO

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL: REPREMIR, S.L.U.	REGISTROS SANITARIOS: ES 10.025797/CO CE
DIRECCIÓN: C/ Suecia 143 C.P. 14014 Córdoba (Córdoba)	
TELÉFONO: Tlf: 664 28 38 46	

DATOS GENERALES DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO:	MEDIOS CODILLOS DE CERDO ASADO EN SU JUGO
DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO:	MEDIOS CODILLOS DE CERDO ASADO EN SU JUGO
ESPECIE O VARIEDAD:	Cerdo
PAÍS DE ORIGEN:	España
CERTIFICACIÓN:	-
CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO:	Comida preparada.
LISTA DE INGREDIENTES:	Codillo de cerdo (97%), aceite de oliva y sal.

FECHA DE CADUCIDAD/ FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA: 365 días desde la fecha de envasado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ALMACENAMIENTO:

Almacenar el producto en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: Distribución en vehículo de transporte a temperatura igual o inferior a -18 °C

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO:

El producto está dirigido a todo tipo de consumidores en general, excepto personas que presenten alergia / intolerancia a alguno de sus componentes (ingredientes y/o aditivos), identificados según reglamento vigente sobre Información facilitada al consumidor.

La venta de este producto va dirigido a mayoristas y minoristas de alimentación, sector hostelería y restauración.

LOTE: JJJAAAA (día juliano/año)

MODO DE EMPLEO: Producto preparado listo para su consumo. Descongelar y calentar al gusto. Una vez abierto conservar en frío y consumir en un periodo máximo de 24 horas.

CARACTÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR:	Característico del producto
OLOR:	Característico del producto.
SABOR:	Característico del producto.
ASPECTO:	Característico del producto. Sin cuerpos extraños.

INFORMACION NUTRICIONAL: 100g.

Valor energetico (Kj/Kcal):	761/182
Grasas:	10,9
de las cuales saturadas:	3,3
Hidratos de carbono:	0
de los cuales azúcares:	0
Proteínas:	21,1
Sal(como NaCl):	0,7

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Listeria monocytogenes (UFC/g)<100 ufc/g

CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN REGLAMENTO 2073/2005:

Este producto ha recibido un tratamiento térmico eficaz para eliminar L.monocytogenes en el envase final, haciendo imposible la recontaminación.

Por tanto, no se exige realizar pruebas regulares con respecto a este criterio. La seguridad del alimento se gestiona con la vigilancia del proceso de producción mediante PCH y procedimientos basados en nuestro APPCC

Se le aplica el límite establecido en el apartado 1.3 del capítulo 1 del Anexo I de dicho reglamento.

DECLARACION DE ALERGENOS O INTOLERANCIAS	PRESENTES EN EL PRODUCTO	UTILIZADO EN LA MISMA PLANTA DE FABRICACIÓN
CEREALES CON GLUTEN		X
MARISCOS Y CRUSTACEOS		X
PESCADOS		X
HUEVOS		X
CACAHUETES		

SOJA		X
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS		X
FRUTOS SECOS O PRODUCTOS DERIVADOS		X
APIO		
MOSTAZA		X
SEMILLAS DE SESAMO		
ALTRAMUCES		
ANHIDRIDO SULFURICO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES: >10mg/kg O 10mg/lt. EXPRESADO EN SO2		X
MOLUSCOS		X

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS: NO CONTIENE

ETIQUETADO:

Papel térmico de color blanco de 120x100 mm aproximadamente, impresa en color negro, ubicada en la cara principal del envase.

CONTENIDO:

- Denominación de venta
- Lista de ingredientes
- Información nutricional
- Contenido neto
- Fecha de caducidad
- Lote
- Instrucciones de conservación y consumo
- Declaración de alérgenos
- Razón social o denominación de la empresa
- Marca sanitaria
- Código de barras

FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO ACABADO:

Unidad de venta	Embalaje	Paletización
<u>Características:</u> Bolsa de vacío	<u>Características:</u> Caja de cartón con orificios laterales	<u>Peso:</u> -
<u>Medidas:</u> 200 x 400 mm	<u>Medidas:</u> 282 x 247 x 120 mm	<u>Medidas:</u> -
<u>Peso:</u> 600 - 800 gr aprox.	<u>Peso:</u> 1,2 kg	<u>Nº de cajas por palet:</u> -
	<u>Nº de envases por caja:</u> 4	<u>Nº de cajas por fila:</u> -
		<u>Nº de filas por palet:</u> -

CÓDIGO DE BARRAS:

DUN 14 CAJA: 18436609890640

LEGISLACION APLICABLE

REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el REGLAMENTO (CE) 1441/2007.

REGLAMENTO (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) nº 853/2004, de 29 de Abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.