



Ficha Técnica	3/405/2	
Idioma :	Español	
Versión :	3	1 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

CARRILLERAS

Código de producto

405

Especificaciones del Producto

Faenado

*Magro de la cabeza del cerdo, que se genera al deshuesarse.
Parte del cachete.*

Peso (Kg) :	-
Longitud (cm) :	-
Anchura (cm) :	-
Presentación :	Congelado
Circunferencia :	-
Temperatura de conservación (°C) :	<-18

Características Organolépticas

Carne de cerdo

*Aspecto, color y aroma característico de la carne fresca, bien manipulada.
Consistencia firme y compacta al tacto.
Sin ningún tipo de materia extraña ni suciedad.*

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/405/2	
Idioma :	Español	
Versión :	3	2 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

CARRILLERAS

Código de producto

405

Características Microbiológicas

Carne de cerdo

<i>Areobios mesófilos totales</i>	1000000 UFC/g
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	10000 UFC/g
<i>Coliformes</i>	1000 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25 g
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	No detectado en 0.01 g [Solo para productos envasados al vacío]
<i>Enterobacterias</i>	3000 UFC/g
<i>Escherichia coli b-glucuronidasa +</i>	100 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	100 UFC/g
<i>Pseudomona spp.</i>	10000 UFC/g
<i>Campylobacter spp.</i>	1000 UFC/g [Solo para cabezada, jamón, lomo, paleta y panceta]

Características Fisicoquímicas

Carne de cerdo

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/405/2	
Idioma :	Español	
Versión :	3	3 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

CARRILLERAS	Código de producto	405
-------------	--------------------	-----

Vida Útil

Tipo embalaje	Vida Útil
CARTON VACIO 1X1	18 meses
CARTON BLOQUE	18 meses
CARTÓN BLOQUE TAPA-FONDO	18 meses
CARTON VACIO 1X1 TAPA FONDO	18 meses

Alérgenos / GMO

No contiene alérgenos
No contiene Organismos Genéticamente modificados

Utilización del Producto

Carne de cerdo

Consumo del producto tras sufrir tratamiento térmico (70°C durante 2 minutos o equivalente) o tratamiento tecnológico equivalente.

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción



Ficha Técnica	3/405/2	
Idioma :	Español	
Versión :	3	4 / 4

Fecha :	21/02/2023
Realizado :	Mariona Celma
Revisado :	Raúl del Río
Aprobado :	Jose Luis de Diego

CARRILLERAS

Código de producto

405

Colectivo al que va destinado el producto

Su consumo no está limitado a ningún grupo sensible.

Planta de Producción

The Pink Pig, S.A. - 10.10709/Z
Friolimpio de Aragón, S.L. - 10.16777/Z
Le Porc Gourmet, S.A. - 10.00655/B
Fortune Pig, S.L. - 10.03950/L
MarcJoan Import-Export, S.L. - 10.19562/B

Las plantas de producción cumplen con la legislación europea, española y con la aplicable de los países terceros a los que exportan

Distribución

Dpto. calidad, Dpto. comercial

Usuarios

Dpto. calidad, Dpto. comercial,
Dpto. producción