

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 02.10.2014.5
------------	----------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 18004-9002-9018	CUARTO DE COCHINILLO
----------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES	
Cochinillo, aceite de oliva virgen extra 1,2%, sal, mezcla de especias	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Dorado
Olor	Típico de la carne de cochinillo
Sabor	Salado
Consistencia	Fibrosa

USO ESPERADO	
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.	

MODO DE EMPLEO	
<p><b>Horno convencional:</b> Extraer la pieza y escurrir el aceite. Precalentar el horno a <b>190°C</b>. Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo, que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante <b>50-60 minutos</b> aproximadamente.</p> <p><b>Horno profesional (tipo rational):</b> Extraer la pieza y escurrir el aceite. Precalentar el horno a <b>250°C</b>. Colocar sobre una bandeja de rejilla de horno a media altura, con otra debajo, que recoja la grasa que suelte. Hornear la pieza durante <b>25 minutos</b> aproximadamente.</p> <p>Comprobar que la piel queda crujiente golpeándola con un tenedor, en caso contrario continuar horneando hasta conseguir el crujiente.</p>	

VIDA ÚTIL	15 meses
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	REFRIGERACIÓN T <sup>a</sup> ≤ 8 °C

CODIFICACIÓN	<b>TTWWWX</b> <b>TT:</b> Año de elaboración <b>WWW:</b> Día de elaboración(según calendario juliano) <b>X:</b> n° de autoclave
--------------	---

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesófilos a 30°C → < 1 x 10 <sup>4</sup> ufc Coliformes totales → Ausencia/g Clostridium sulfitorreductores → Ausencia/g Salmonella spp → Ausencia/25 g Listeria monocytogenes → Ausencia/25 g	
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

MÉTODO TRATAMIENTO (T <sup>a</sup> )	ESTERILIZACIÓN
--------------------------------------	----------------

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1311/317
	GRASAS de las cuales:	29,70
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	9,99
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	0,50
	AZUCARES	0,50
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEÍNAS	12,00
	SAL	1,13
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alföncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562180046 8431562090024 8431562090185	Nº raciones	2-3 raciones
Peso escurrido unidad (Kg)	0,8	Peso escurrido caja (Kg)	3,2
Peso neto unidad (Kg)	1,1	Peso neto caja (Kg)	4,4
Nº uds. /envase	1	Peso neto palet (Kg)	445
Nº uds. /caja	4	Nº cajas/palet	96

REGISTRO SANITARIO	26.10442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de compras 	Fdo: Responsable de Calidad 