

| | | | |
|---|---|-------------------|------------|
|  | CARRILLERAS DE CERDO ASADAS EN ACEITE DE OLIVA + SOBRE DE SALSA DE OPORTO DE 75 G | R-PG-07-03 | |
| | | Revisión: | 2 |
| | | Fecha rev: | 21.05.2012 |
| | | Referencia: | 18060 |

| | |
|-----------------------------------|---|
| PRODUCTO | CARRILLERAS DE CERDO ASADAS EN ACEITE DE OLIVA + SOBRE DE SALSA DE OPORTO DE 75 G |
| INGREDIENTES (Texto legal) | <p>CARRILLERAS DE CERDO ASADAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carrillera de Cerdo • Aceite de Oliva Virgen Extra 10,8% • Sal • Pimienta negra molida <p>SOBRE DE SALSA DE OPORTO DE 75 G</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jugo de buey <ul style="list-style-type: none"> - Agua - Carne de vacuno - Verduras <ul style="list-style-type: none"> > Tomate > Cebolla > Zanahoria > Puerro > Apio > Ajo - Almidón modificado de maíz - Vino fino - Harina de trigo - Aceite de oliva - Sal - Brandy - Concentrado de carne <ul style="list-style-type: none"> > Extracto de levadura > Aromas (con apio) > Maltodextrina > Pimienta negra > Acidificante (E-330) > Potenciadores del sabor (E- • Vino de oporto (19,20%) • Vino tinto • Mantequilla • Chalota • Azúcar • Conservantes (E-202, E-211) |

| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS | |
|---------------------------------------|--|
| Color | Marrón en el exterior y marrón - rojizo en el interior |
| Olor | Típico de la carne de cerdo |
| Sabor | Salado |
| Consistencia | Fibrosa |

| | |
|---------------------|--|
| USO ESPERADO | Este producto es apto para todo el público a excepción de lactantes, celíacos intolerantes y/o alérgicos a la soja, , lácteos y derivados, y apio. |
|---------------------|--|

| | |
|-----------------------|---|
| MODO DE EMPLEO | Anrir el envase, escurrir las carrilleras, colocar en un plato y añadir la salsa. MICROONDAS: calentar 1 minuto aprox. Amáxima potencia. HORNO: Precalentar el horno a 180°C y hornear durante 8 minutos aproximadamente. |
|-----------------------|---|

| | |
|---|---------|
| CONSUMO PREFERENTE /FECHA DE CADUCIDAD | 6 meses |
|---|---------|

| | |
|---------------------|---|
| CODIFICACIÓN | LOTEADO XYZN * X = día de realización del producto, reflejado en el parte de producción * Y = mes de realización del producto, reflejado en el parte de producción * Z = año de realización del producto, reflejado en el parte de producción. * N = orden en el proceso de elaboración. |
| | CODIGO EAN: 8431562180602 |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECOMENDACIONES CENAN 1982. SEMICONSERVAS

| MICROORGANISMOS | | LIMITES MICROBIOLÓGICOS |
|-------------------------------|---|---------------------------|
| AEROBIOS MESOFILOS A 30°C | → | < 1 x 10 ⁴ ufc |
| ENTEROBACTERIAS/COLIFORMES | → | Ausencia/ g |
| E.COLI | → | Ausencia/ g |
| CLOSTRIDIUM SULFITOREDUCTORES | → | Ausencia/ g |
| STAPHILOCOCCUS AUREUS | → | Ausencia/ g |
| SALMONELA spp | → | Ausencia/25 g |
| LISTERIA | → | Ausencia/25 g |

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| CONDICIONES DE | REFRIGERACIÓN T° ≤ 8 °C |
|-----------------------|-------------------------|

| | |
|--------------------------------|----------------|
| MÉTODO TRATAMIENTO (T°) | ESTERILIZACION |
|--------------------------------|----------------|

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| | | |
|---|---|------|
| Composición nutricional (por 100g de producto) | VALOR ENERGÉTICO (kcal) | 173 |
| | GRASAS de las cuales: | 8,67 |
| | ÁCIDOS GRASOS SATURADOS | - |
| | ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS | - |
| | ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS | - |
| | HIDRATOS DE CARBONO de los cuales: | <1 |
| | AZUCARES | - |
| | POLIALCOHOLES | - |
| | ALMIDON | - |
| | FIBRA | 2,6 |
| | PROTEÍNAS | 23,6 |
| SAL | 0 | |
| Producto Libre de OGM'S | Si | |

| ALÉRGENOS ALIMENTARIOS | CONTIENE COMO INGREDIENTE | NO CONTIENE | PUEDA TENER TRAZAS |
|--|----------------------------------|--------------------|---------------------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | X (SALSA) | | |
| 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 (SALSA) | | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X (SALSA) | | |
| Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), | | X | |
| Apio y productos derivados | X (SALSA) | | |
| Mostaza y productos derivados | | X | |
| Granos de sésamo y productos a base de sésamo | | X | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a | X | X | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | X | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | X | |

| ENVASADO Y EMBALAJE | | |
|------------------------------|---------------------------------------|----------------|
| UNIDAD DE VENTA (Estuche) | Peso neto Carrilleras (kg) | 0,325 |
| | Peso Salsa (kg) | 0,4 |
| | Altura (cm) | 15x4,5x15 |
| | Anchura (cm) | |
| | Longitud (cm) | |
| | Número de piezas por Unidad de Venta | 4 |
| | Fecha de consumo preferente: | 6 meses |
| CAJA | Altura (cm) | 16x16x26 |
| | Anchura (cm) | |
| | Longitud (cm) | |
| | Peso Neto (kg) | 2 |
| | Peso Bruto (kg) | 2,15 |
| | Unidades por caja | 20 |
| | Paquetes por caja | 5 |
| | CODIGO EAN: | 18431562180609 |
| PALET | Tipo | EUROPEO |
| | Cajas por fila | 35 |
| | Nº de filas | 7 |
| | Nº de cajas | 245 |
| | Peso palet (kg) (incluido peso palet) | 551,75 |
| | Altura del palet (m) | 1,98 |
| | CODIGO EAN: | 28431562180606 |

| | |
|-------------|------------|
| Nº RACIONES | 2 Raciones |
|-------------|------------|

| 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 41/2009 sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten. |
| 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 |
| 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. |

| FOTOS DEL PRODUCTO |
|--|
|  |

| | |
|---------------------------------------|--|
| EMPRESA COMERCIALIZADORA Y DIRECCIÓN. | INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA, S.L. CIF : B-47416615 R.G.S.A.: 26.10442/P Ctra. Burgos-Portugal, km-99 Pol. Industrial de Dueñas. Sector 4. Parcelas 19,20 y 21 C.P: 34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA Teléfono: 979 761 503 Fax: 979 780 621 |
|---------------------------------------|--|

| | | | |
|-----------|----------|--------|------------|
| ELABORADO | APROBADO | FECHA: | 20.06.2012 |
|-----------|----------|--------|------------|

| | | |
|-------------------|-----------------|-----------|
| Fdo: Blanca Pérez | Fdo: Marta Romo | Nº COPIA: |
|-------------------|-----------------|-----------|