

	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:
-------------------	-----------------	-----------