ÍNDICE

1. **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**
2. **PRESENTACION COMERCIAL Y DATOS LOGÍSTICOS**
3. **MATERIAS PRIMAS, MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE UTILIZADOS**
4. **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA**
5. **CARACTERISTICAS BIOLOGICAS Y FISICO-QUIMICAS**
6. **PROCESO PRODUCTIVO**
7. **PARAMETROS DE CONTROL**
8. **ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN**
9. **VIDA UTIL Y CADUCIDAD**
10. **INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS**
11. **ETIQUETADO**
12. **REFERENCIAS**
13. **ANEXOS**

1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

Costillar de cerdo, libre de grasa, pleura o restos sanguinolentos. Proviene de cerdo criado respetando los requisito de la Denominación de Origen "Jamón/Paleta de Teruel". Pulido de grasa y sin recortes. Puede comercializarse en varios formatos.
Este producto no contiene ingredientes alérgenos ni Organismos modificados genéticamente.

Las características de la carne, depende de la genética del animal sacrificado, se conoce consultando el lote asignado a la carne:
Cerdo amparado por la Denominación de Origen "Jamón/Paleta de Teruel" (Genética DUROC) → lote: SCA / Cerdo que provenga de padre 100% DUROC→ lote: SCA / Cerdo blanco → lote SCNA

2. PRESENTACION COMERCIAL

Código	FORMATO	PF/PV	TRANSFORMACIÓN	ENVASADO	EAN	EMBALAJE	Kg/ Und. (Aprox.)	Und/ caja o carro	Cajas/ palet	TARA envase (gr)	TARA embala. (gr)	P. Neto Kg/ palet	Tara Kg/palet o carro
P16001	Costilla Entera	PV	Ninguna	Colgado en camales	---	---	5,0	48	---	9600	---	---	---
P16002	Costilla Media	PV	Costillar sobrante después de retirar el chuletero.	Colgado en camales	---	---	2,5	48	---	9600	---	---	---
P16012	Costilla Media	PV	Costillar sobrante después de retirar el chuletero.	Al vacío y Etiqueta	8437002929787	Caja de Cartón ref. 21411 (centro) 450*280*130	2,5	2	variable	50	500	---	---

Código	FORMATO	PF/PV	TRANSFORMACIÓN	ENVASADO	EAN	EMBALAJE	Kg/ Und. (Aprox.)	Und/ caja o carro	Cajas/ palet	TARA envase (gr)	TARA embala. (gr)	P. Neto Kg/ palet	Tara Kg/palet o carro
P00103	Costilla Media, congelada.	PV	Costillar sobrante después de retirar el chuletero.	Envueltos individualmente en film plástico, encajado y congelado.	---	En boxs plástico	2,5	---	---	---	40 Kg	---	---
P16003	Costilla Punta	PV	Costillar sobrante después de retirar el bacon, últimas 6 costillas.	Colgado en camales	---	---	0,50	48	---	9600	---	---	---
P00101	Costilla Punta congelada	PV	Costillar sobrante después de retirar el bacon, últimas 6 costillas.	Al vacío y Etiqueta	---	Caja de Cartón ref. 24935 370*270*160 y fleje plástico	4 und /env	4	---	30	275	---	---
P00105	Abanico de costilla	PV	Músculo circular del lado externo de la costilla.	Al vacío y Etiqueta	---	En boxs plástico	0,150 c/u 2 und /env	---	---	10	40 Kg	---	---
P16004	Costilla tira	PV	Costilla cortada en tiras de aprox. 8 cm	Cajas de Polietileno HD	---	---	0,60	12	---	1300	---	---	---
P16015	Costilla tira	PV	Costilla cortada en tiras de aprox. 8 cm	Al vacío y Etiqueta	8437008627618	Caja de Cartón ref. 21411 (centro) 450*280*130	2 und/env	8	---	50	500	---	---

Código	FORMATO	PF/PV	TRANSFORMACIÓN	ENVASADO	EAN	EMBALAJE	Kg/ Und. (Aprox.)	Und/ caja o carro	Cajas/ palet	TARA envase (gr)	TARA embala. (gr)	P. Neto Kg/ palet	Tara Kg/palet o carro
P1B061	Costilla tira	PV	Costilla cortada en rectángulo de aprox. 8 x15 cm	Barqueta ref. onda (80) en atmósfera modificada	8437008627978	Caja de Cartón ref. 24935 370*270*160 y fleje plástico	0,65	2	88	25	275	---	---
P00104	Costilla tira congelada.	PV	Costilla cortada en tiras de aprox. 8 cm	Congelado en Blocks.	Bloques en bolsas plásticas individuales	---	---	7	variable	---	---	---	---
P16005	Costilla dulce	PV	Primeras 6/7 costillas, al lado del solomillo.	Cajas de Polietileno HD	---	---	1,00	variable	---	1300	---	---	---
P1B062	Churrasco de Cerdo	PV	Costilla cortada en rectángulo de aprox. 8 x15 cm, con capa magra adherida	Barqueta ref. onda (80) en atmósfera modificada	8437008627985	Caja de Cartón ref. 24935 370*270*160 y fleje plástico	0,650	1	88	25	275	---	---
P1B064	Costilla palo	PV	Costilla tira, separada por costilla en corte manual.	Barqueta ref. mediana (50) en atmósfera modificada	8437002929961	Caja de Cartón ref. 27816 370*270*120 y fleje plástico	0,550	6	88	17,1	235	---	---
P1B060	Costilla trozos	PV	Corte con sierra de tiras 2/3 cm, y corte manual por trozos individuales	Barqueta ref. mediana (50) en atmósfera modificada	843700292992	Caja de Cartón ref. 27816 370*270*120 y fleje plástico	0,550	10/12	88	17,1	235	---	---

Código	FORMATO	PF/PV	TRANSFORMACIÓN	ENVASADO	EAN	EMBALAJE	Kg/ Und. (Aprox.)	Und/ caja o carro	Cajas/ palet	TARA envase (gr)	TARA embala. (gr)	P. Neto Kg/ palet	Tara Kg/palet o carro
P16006	Centro de costilla vacío	PV	Igual que la costilla “Don Pablo” pero con corte rectangular de la pieza.	Al vacío y etiqueta	---	Caja de Cartón ref. 10375 ó 10376 451*281*130 y fleje plástico	2	2	---	48	---	---	---
P00106	Costilla barbacoa al vacío congelada	PV	Corte de la costilla media con sierra de tiras 2/3 cm.	Al vacío y Etiqueta	---	Caja de Cartón ref. 24935 370*270*160 y fleje plástico	5	4/caja	---	1,2	---	---	---
P16017	Costilla de cerdo “Don Pablo”	PV	Costilla media, se elimina la carne del extremo inferior (unos 2-3 cm), dejando el palo desnudo.	Al vacío y Etiqueta	8437008627830	Caja de Cartón ref. 10375 ó 10376 451*281*130 y fleje plástico	2,3	2	---	48	---	---	---
P16012	Costilla de cerdo vacío	PV	Costilla de cerdo cortada longitudinalmente en 2 mitades.	Al vacío y Etiqueta	8437008627847	Caja de Cartón ref. 10375 ó 10376 451*281*130 y fleje plástico	2,1	2	---	48	---	---	---
P16014	Abanico de costilla granel	PV	Músculo circular del lado externo de la costilla.	A granel	---	En boxs plástico	---	---	---	10	40 Kg	---	---

Palet Plástico: 5,5 Kg
Caja Plástica HD: Amarillas: 1,3 Kg / Bicolor: 1,5 Kg
Carros: Variable, cada uno lleva su tara impresa.

3. MATERIAS PRIMAS y MATERIALES DE ENVASADO Y EMBALAJE UTILIZADOS.

Ingredientes:

- Lote SCA: Cerdos de cebo sacrificados a los 7 meses aprox. Machos castrados en los primeros días de vida. Raza: MADRE (Landrace con Largue White) y PADRE (Duroc). (Alimentación: mínimo 50% cereales.)
- Lote SCNA: Cerdos blancos industriales con cruces genéticos diferentes a los del lote SCA

Material de Envasado:

A granel: Caja Plástica: Polietileno HD – Alta densidad. (detalles de características en Ficha Técnica)
Congelados: Bolsa plástica alimentaria. (detalles de características en Ficha Técnica)
Formatos al Vacío: Fondo: Film ≥150 micras / Tapa: Film ≥100 micras.
Formatos en atmósfera modificada: Barqueta y Film: (detalles de características en Ficha Técnica)

Material de Embalaje:

A granel: Fleje plástico, protector.
Formatos Envasados, paletizados: Cajas de Cartón (detalles de características en Ficha Técnica).

4. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO FINAL. FORMULACION CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

Valor Nutricional*	(Valor medio / 100gr)	Proporción de Hueso:	
Valor Energético:	1350 KJ / 326 Kcal	Hueso:	24,7 %
Proteínas:	15,2 g	Carne:	75,3 %
Grasas:	29,5 g		
Hidratos de Carbono:	0,0 g		
Cenizas:	0,8 g		

*: Ensayos realizados en carne de cerdos amparados por la DO "Jamón/Paleta de Teruel"

5. CARACTERISTICAS BIOLOGICAS Y FISICO-QUIMICAS

Características Físico-Químicas:

Parámetro	Valor y Tolerancia	Legislación	Límite Legislado
Humedad:	54,5 g	No hay	---
PH:	5,9 ± 0,30	No hay	---

Características Microbiológicas:

Parámetro	Valor Satisfactorio	Límite Aceptable	Legislación
Aeróbios	$< 5.10^5$	5.10^5 a 5.10^6	Reg. 2073/2005

Enterobactérias	< 500	5.10^2 a 1.10^4	---
E. Coli	< 50	5.10^1 a 5.10^2	Reg. 2073/2005
Staph. Aureus	< 100	1.10^2 a 1.10^3	---
Clost. Perfringens (solo formatos envasados)	< 10	1.10^1 a 5.10^1	---
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Reg. 2073/2005
Listeria Monocytógenes	Ausencia	< 100 ufc/gr	---

Características Organolépticas:

Carne con lote SCA:

Color: Rosa Intenso, con vetas blancas de grasa infiltrada.
Sabor: Carne de porcino, con alta jugosidad, en la boca.
Aspecto: Jugosidad elevada, debido al alto contenido de grasa infiltrada.

Carne con lote SCNA:

Color: Rosáceo, con algo de vetas blancas de grasa infiltrada.
Sabor: Carne de porcino, con alta jugosidad, en la boca.
Aspecto: Jugosidad media, debido a la grasa infiltrada.

6. PROCESO PRODUCTIVO

	Parámetros controlados		
Etapas del Proceso de Fabricación	**TEMPERATURA**	**HUMEDAD**	**TIEMPO**
Recepción del Cerdo en Cuadras	NC	NC	Pocos minutos
Sacrificio del Cerdo	NC	NC	30 minutos
Oreo rápido	-2 a 2 ºC	NC	60 minutos
Refrigeración – Inmediatamente después del oreo	0 a 4 ºC Sala	NC	≥ 3 horas
Despiece Primario y retirada de costillares	< 12 ºC Sala	NC	Pocos min.
Refrigerado o Congelado (según proceda)	Refr. 2ºC Cong. –28ºC	NC	NC
Serrado (solo para formatos de tira y trozos)	< 12 ºC Sala	NC	Pocos min.
Envasado, pesado y etiquetado	< 7ºC Producto	NC	NC
Expedición de formatos congelados	< -18ºC Producto	NC	NC
Expedición de formatos refrigerados envasados	≤ 5ºC Producto	NC	NC
Expedición de formatos refrigerados granel	< 7ºC Producto	NC	NC

NC: No controlado

7. PARAMETROS DE CONTROL

Sobre materias primas	**Parámetro**	**Límite**	**Método**	**Frecuencia**
Cerdo Vivo	Peso Animal Vivo	De 110 a 140 Kg	Pesada de la partida	100% partidas
Inspección Antemorten c. vivo	Ausencia de Sintomat.	Cero	Inspección Veterinária	100% cerdos
	Inspección Postmorten	Ausencia Patologías.	Inspección Veterinaria	100% canales
Canal de Cerdo	Aeróbios	Log (UFC/cm^2)< 4	Destructivo.	Según Inst. de Análisis
	Enterobactérias	Log (UFC/cm^2)< 2	Destructivo.	Según Inst. de Análisis
	Salmonella	Ausencia	Según R. 2073/2005	Según Inst. de Análisis
	Antimicrobianos	Ausencia	Varios	Según Inst. de Análisis
	Contaminantes	Ausencia	Varios	Según Inst. de Análisis
	Elementos tóxicos	Ausencia	Varios	Según Inst. de Análisis

Sobre productos en curso	**Parámetro**	**Límite**	**Método**	**Frecuencia**
Control de la Cadena de frío	Temperatura Cámaras	< 4 ºC	Verificación Cámaras	Continua / Informático

Sobre producto final	**Parámetro**	**Límite**	**Método**	**Frecuencia**
Todos los declarados en las Características Microbiológicas.				

Sobre los proveedores	**Parámetro**	**Límite**	**Método**	**Frecuencia**
En la Recepción	Condición de Embalaje	Correcto estado	Visual	Cada recepción
	Inspección Visual	Adecuado		
	Ausencia de Plagas en Envases y embalajes	Ausencia		
	Caducidad (si aplica)	Adecuada		

8. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.

Almacenamiento:
Formatos Refrigerados: En cámaras refrigeradas Temp. entre 0ºC y 4ºC.
Formatos Congelados: En cámaras refrigeradas Temp. < -18ºC.

Distribución:
Formatos Refrig: Camiones frigoríficos con Cabina Cerrada. Temp. entre 2ºC y 7ºC.
Formatos Cong: Camiones frigoríficos de congelación con Cabina Cerrada. El producto debe mantener la temperatura de -18ºC ± 2ºC.

9. VIDA UTIL Y CADUCIDAD.

Vida Útil:
En las condiciones indicadas en el punto 8;
Para los productos P16001, P16002, P16003, P1B061, P1B062, P1B064, P1B060, P16004, P16005: 8 días.

Para el producto P16012 y P16015, 18 días.
Para los productos P00101, P00103, P00104, P00105 y P00106, 12 meses.
Para los productos P16012, P16017 y P16006: 18 días.

Caducidad Comercial:
En las condiciones indicadas en el punto 8;
Para los productos P16001, P16002, P16003, P1B061, P1B062, P1B064, P1B060: 8 días.
Para los productos P16004, P16005, P16006: 7 días.
Para los productos P16012 y P16015: 15 días.
Para los productos P00101, P00103, P00104, P00105 y P00106, 12 meses.
Para los productos P16012, P16017 y P16006: 16 días.

10. INSTRUCCIONES DE USO y USOS PREVISTOS

Se recomienda someter al producto a tratamiento térmico, cocción, freído, horneado, etc... antes de su consumo.

Apto para el público en general. La Carne de Cerdo, solo debe ser incluida en la alimentación de niños de corta edad, cuando lo recomiende el pediatra.

El sacrificio de los animales no cubre los requisitos halal y kosher por lo que no es adecuado para consumidores musulmanes ni judíos.

11. ETIQUETADO

- Nombre del producto
- Lote: 6 dígitos dd/mm/aa. Pieza: Fecha de Expedición; Otros formatos: Fecha de Envasado. Formatos Congelados, corresponde a la Fecha de Congelación.
- Fecha de Caducidad: 6 dígitos dd/mm/aa
- Fecha de Producción: Fecha del ultimo proceso, sacrificio, despiece, etc...
- Fecha de Congelado: Solo para productos congelados.
- Fabricado por: Nombre y Dirección de la Empresa.
- NGRS: óvalo.
- Punto verde, de reciclado
- Código de barras: ean13 (Solo formatos envasados).
- Origen: España.

12. REFERENCIAS

A Continuación principal legislación aplicable al producto descrito en la presente ficha técnica:

- ✓ EUROPEA: Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 852/2004, de 29 de Mayo de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- ✓ EUROPEA: Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 1099/2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 1881/2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 470/2009 del consejo de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y su posterior modificación.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- ✓ EUROPEA: Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- ✓ NACIONAL: Orden, del Consejo de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa en vigor, específica de la denominación de origen protegida "Jamón/Paleta de Teruel".

13. ANEXOS

No aplica.