







<b>Denominación / Producto</b>	<b>MORRO DE CERDO</b>
<b>Cod.fr</b>	16402
<b>Cód.. Cong.</b>	16482
<b>Origen /</b>	España
	Despiece de canales de cerdo.
<b>Descripción/</b>	Separación de la careta, de los huesos del cráneo. Se obtiene separando el morro (hocico) del resto de la careta, hasta la altura del ojo.
<b>Características organolépticas</b>	Color rosado, sin olores extraños, sin hematomas. Aspecto y gusto característico del producto.

<b>FRESCO</b>	
<b>Envase</b> 	Bandejas de plástico de uso alimentario y retornables. Peso aproximado de 12 - 15kg.
<b>Embalaje</b> 	Palets retractilados con film de plástico estirable. Peso aproximado de 300-400 kg.
<b>Conservación</b>	Temperatura entre 0 - 5°C.
<b>Caducidad</b>	7 días
<b>Uso</b>	Cocinar completamente antes de ser consumido
<b>Transporte</b>	Camiones refrigerados que permiten mantener la temperatura inferior a los 4 °C. Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frío en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimentario.

<b>CONGELADO</b>	
<b>Envase</b> 	En bloques desnudos. Peso aproximado 18 - 20 kg aproximadamente. En cajas de cartón con bolsa de plástico azul de uso alimentario en el interior, peso aproximado de 6 kg.
<b>Embalaje</b> 	Palets retractilados con film de plástico estirable. Peso aproximado de 800 - 1000kg.
<b>Conservación</b>	Temperatura inferior a -18°C.
<b>Caducidad</b>	18 meses después de su congelación.
<b>Uso</b>	Cocinar completamente antes de ser consumido
<b>Transporte</b>	Camiones refrigerados que permiten mantener la temperatura inferior a los -18 °C. Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frío en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimentario.

<b>Declaración de Alérgenos y OMG'S</b>	Ausencia
<b>Destino</b>	Distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b> basados en el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones (CE) 1441/2007.	
<b>A.M.T</b>	< 5 x 10 <sup>6</sup> ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	< 5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Salmonella</b>	Ausencia en 25gr.
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Ausencia en 25gr.

El producto no contiene sustancias o productos cuya administración esté prohibida por la normativa comunitaria y nacional vigente, así como tampoco sustancias o productos que no figuren como expresamente autorizados, cumpliendo con la legislación vigente relativa a contaminantes, residuos y pesticidas . (Reglamento 1881/2006 y R 315/93 sobre contaminantes y modificaciones posteriores; RD 1749/1998, R 2377/90, R 470/2009 y CE 37/2010 sobre residuos y sus modificaciones posteriores; Reglamento 396/2005 y R 839/2008 sobre pesticidas y sus modificaciones posteriores.)

Realizado y aprobado por Comercial, Producción y Calidad	Fecha 30/10/20 Revisión 13 - 2020
---	--------------------------------------