

Denominación / Producto ASADURAS DE CERDO

Cod.fr 17500

Origen / España


Sacrificio y evisceración de las canales de cerdo.


Descripción/ Vísceras rojas obtenidas después de superar la Inspección Veterinaria y ser declaradas aptas para el consumo humano. Pulmones, tráquea y gañote, una vez separados del resto de vísceras rojas.

Características Color característico, sin olores extraños ni coágulos.

organolépticas Aspecto y gusto característico del producto.

FRESCO

Envase  En bandejas de plástico de uso alimentario y retornables. Peso aproximado de 10-15 kg.

Embalaje  Palets retractilados con film de plástico estirable. Peso aproximado de 300-400kg.

Conservación Temperatura entre 0 -3 °C

Caducidad 5 días

Uso Cocinar completamente antes de ser consumido

Transporte 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.

CONGELADO

Envase 

Embalaje 

Conservación

Caducidad

Uso

Transporte

Declaración de Alérgenos y OMG'S Ausencia

Destino Distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS basados en el Reglamento (CE) 2073/2005 y modificación posterior (CE) 1441/2007.

A.M.T <5x10⁶ ufc/g

Escherichia coli < 5 x 10² ufc/g

Salmonella Ausencia en 25gr.

Listeria Monocytogenes 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 24/12/20
Revisión 12 - 2020