





Denominación / Producto	ESTOMAGOS DE CERDO
Cod.fr	Cod.cong.
Origen / Descripción/	Sacrificio y evisceración de las canales de cerdo Separados del resto de vísceras blancas, después de superar la Inspección Veterinaria, y ser declarados aptos para el consumo humano.
Características organolépticas	Color característico, sin olores extraños, sin coágulos. Abiertos por la mitad (tipo mariposa). Gusto y aspecto característico del producto.

FRESCO

Envase	 En bandejas de plástico, de uso alimentario retornables, peso aprox. de 8 - 10kg.
Embalaje	Palets retractilados con film de plástico estirable.
Conservación	entre 0 y 3 °C
Caducidad	5 días
Uso	consumir previa cocción y cocinado del producto
Transporte	Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior a los 3 °C Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frío en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimenticio.

CONGELADO

Envase	 Bloques desnudos, interfoliados por pisos con láminas de plástico transparente Cajas de cartón con bolsa de plástico en el interior, de uso alimentario, peso aprox. 10kg.
Embalaje	Palets retractilados con film de plástico estirable, aproximadamente 1000kg
Conservación	Temperatura < -18°C
Caducidad	18 meses después de su congelación
Uso	consumir previa cocción y cocinado del producto
Transporte	Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior a los -18 °C Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frío en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimenticio.

Declaración de Alergenos y OMG'S	Ausencia
Destino	Distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

A.M.T	<5x10 ⁶ ufc/g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25gr.

cumplimiento del Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones Reglamento (CE) 1441/2007.

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

Realizado y aprobado por Comercial, Producción y Calidad	Fecha 28/03/17 Revisión 8-2017
-------------------------------------------------------------	-----------------------------------