





Denominación / Producto	CARRILLADAS DE CERDO sin hueso
Cod.fr	Cod.cong.
Origen / Descripción/	Despiece canales de cerdo Separadas del resto de la cabeza, después de superar la Inspección Veterinaria, y declaradas aptas para el consumo humano y deshuesadas.
Características organolépticas	Color cracterítico, sin hematomas, sin olores extraños y sin hueso. Aspecto y gusto característico.

FRESCO

Envase 	En bandejas de plástico, de uso alimentario, retornables, con un contenido aproximado de 10- 12 kg
Embalaje	Palets retractilados con film de plástico estirable
Conservación	Temperatura entre 0 - 5 °C.
Caducidad	7 días
Uso	consumir previa cocción y cocinado del producto
Transporte	Camiones refrigerados que permiten mantener la Tª inferior a 7°C Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frio en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimenticio.

CONGELADO

Envase 	En caja de cartón y bolsa de plástico. Peso aprox. 5 - 6 kg.
Embalaje	Palets retractilados con film de plástico estirable. Peso aprox. 700 - 800 kg.
Conservación	Temperatura inferior a -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 frio 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	< 5 x 10 ⁶ ufc/g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25gr.
Listeria Monocytogenes	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 27/03/17
Revisión 8-2017