

<b>CÁRNICAS CARLOS BLANCO S.L.U.</b>	<b>MANUAL DEL SISTEMA APPCC</b>	<b>PAP 01</b> EDICIÓN: 04
	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO</b>	FECHA: DIC. 16 PÁGINA 6 DE 8

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>CANAL DE COCHINILLO</b>
<b>DEFINICIÓN</b>	El cuerpo del cerdo sacrificado, sangrado y eviscerado entero, de animales porcinos de hasta 2 meses
<b>COMPOSICIÓN</b>	Canales de hasta 20 kg procedentes de los animales anteriormente definidos
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>	Canales bajo condiciones de congelación: Tª ≤ -18°C
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Aturdido, sacrificio, faenado, oreo, refrigeración y congelación
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	En congelación, a Tª -18°C
<b>DESCRIPCIÓN ENVASE- EMBALAJE</b>	Expedido en cajas de cartón, envasado al vacío
<b>ETIQUETADO</b>	Identificado con lote de sacrificio y sello sanitaria
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	No aplica
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE CONSERVACIÓN Y O PREPARACIÓN</b>	Cocinar completamente antes de su consumo
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglamento (CE) N° 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal</li> <li>- Reglamento (CE) N° 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios</li> <li>- Reglamento (CE) N° 854/2004 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.</li> <li>- Reglamento (CE) núm. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.</li> <li>- Reglamento (CE) no 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE)</li> <li>- Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> </ul>
<b>LIMITES ADITIVOS / MICROBIOLÓGICOS</b>	Salmonella: Ausencia , Aerobios: < 5 Log Enterobacterias: < 3 Log
<b>MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	En Congelación Tª -18°C
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>ALÉRGENOS</b>	Producto libre de alérgenos