

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CANAL DE COCHINILLO
DEFINICIÓN	El cuerpo del cerdo sacrificado, sangrado y eviscerado entero, de animales porcinos de hasta 2 meses
COMPOSICIÓN	Canales de hasta 20 kg procedentes de los animales anteriormente definidos
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Canales bajo condiciones de congelación: Tª ≤ -18°C
TRATAMIENTOS APLICADOS	Aturdido, sacrificio, faenado, oreo, refrigeración y congelación
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En congelación, a Tª -18°C
DESCRIPCIÓN ENVASE- EMBALAJE	Expedido en cajas de cartón, envasado al vacío
ETIQUETADO	Identificado con lote de sacrificio y sello sanitaria
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	No aplica
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE CONSERVACIÓN Y O PREPARACIÓN	Cocinar completamente antes de su consumo
LEGISLACIÓN APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - 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. - 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. - 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) - Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
LIMITES ADITIVOS / MICROBIOLÓGICOS	Salmonella: Ausencia , Aerobios: < 5 Log Enterobacterias: < 3 Log
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	En Congelación Tª -18°C
ORIGEN:	España
ALÉRGENOS	Producto libre de alérgenos