



# FICHA TECNICA DESPIECE CONGELADO DE CABRITO

Revisión: 2  
Fecha: 14.03.2016  
Página: 1 de 1

CARNICAS J. CHICA, S.L. / R. G. S. 10.8063/J- C/ Escañuela Parc. 31 Pol. Ind. Los Olivares 23009 Jaén

<b>Denominación comercial</b>	Despiece congelado de cabrito.
<b>Clasificación del producto</b>	Carne de cabrito: piernas, paletas, cunas y chuleteros.
<b>Marcas comerciales</b>	Cárnicas J. Chica, S. L. y Natusur
<b>Categoría del producto</b>	1ª/2ª en función de la conformación y características organolépticas.
<b>Descripción del proceso</b>	Despiece y envasado ( $T^a \leq 12^{\circ} \text{C}$ ), congelación en túnel ( $T^a \leq -18^{\circ} \text{C}$ ), almacenamiento en congelación ( $T^a \leq -18^{\circ} \text{C}$ ) y distribución ( $T^a \leq -18^{\circ} \text{C}$ ).
<b>Presentación</b>	Una o varias piezas envasadas al vacío.
<b>Envasado</b>	Varias piezas envasadas al vacío y embaladas en cajas de cartón.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Congelado a $T^a \leq -18^{\circ} \text{C}$ .
<b>Condiciones de transporte</b>	Congelado a $T^a \leq -18^{\circ} \text{C}$ .
<b>Características microbiológicas</b>	Aerobias: 3,5 log ufc/cm <sup>2</sup> Enterobacterias: 1,5 log ufc/cm <sup>2</sup> Salmonela: Ausencia
<b>Destino final previsto para el producto</b>	Población en general. No contiene alérgenos.
<b>Condiciones o características del número de lote</b>	Fecha de despiece: dd/mm/aa
<b>Marcado de fechas y leyenda en etiqueta</b>	Fecha de envasado: dd/mm/aa Fecha de producción: dd/mm/aa Fecha de consumo preferente: dd/mm/aa Nacido, criado y sacrificado en España
<b>Tiempo de durabilidad</b>	Hasta 18 meses.
<b>Modo de empleo</b>	Descongelar en refrigeración. Después cocinar la carne durante un tiempo y a una temperatura tal que en el centro térmico alcance 70° C durante 3 minutos.
<b>Información nutricional</b> (Valores medios por 100 gr de producto)	Energía: 114 kcal/476 kj Grasas: 4 gr de las cuales saturadas: 1,5 gr Hidratos de Carbono: 0 gr Proteínas: 19,3 gr Sal: 0,08 gr