

CÁRNICAS DIBE S.L.

Autovía de Extremadura km 163
10392 El Gordo (Cáceres)
Teléfono: +34 927 57 75 00
Fax: +34 927 57 75 59
Email Calidad: calidad@carnicasdibe.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha revisión:10/08/2020
Nº Revisión: Rev10
Número: FR-FTEC-CJ-05

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:**CINTA DE LOMO DE JABALI**

MATERIA PRIMA: Canales de jabalíes silvestres con procedencia de los montes, sierras y dehesas españolas. Identificada y etiquetada según legislación vigente.

PROCEDENCIA: Cinta de Lomo.

ENVASE PRIMARIO: Al vacío en piezas individuales en bolsa de polietileno.

EMBALAJE: Cajas de cartón.

PALETIZACIÓN: 4 cajas base, 14 cajas altura.

CALIBRE: - 1 kg a +3 kg aprox.

PIEZA POR CAJA: 4-6 Uds.

PESO NETO CAJA: +/- 10 kg.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

CONGELADO: Conservar a -18°C.

REFRIGERADO: Conservar a menos de 4°C.

MÉTODO DE TRANSPORTE/ALMACENAMIENTO

Se deben respetar las condiciones de Tª de almacenamiento definidas para la refrigeración y congelación. Transporte refrigerado a Tª menor a 4°C o congelado a menos de -18°C, apto para uso alimentario. En correcto estado de limpieza y sin sustancias extrañas.

- **USO ESPERADO:** Cualquier tipo de cocinado previo. Cocine a Tª mínima de 176°F (80°C).
- **USO NO ESPERADO:** Consumo directo sin cocinado previo, congelar tras descongelación.
- **INSTRUCCIONES DE USO:** Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado y abierto, conservar en refrigeración a menos de 4°C y consumir antes de 2 días.

ETIQUETADO:

- Denominación del producto.
- Peso Neto, núm. de lote, EAN 128.
- Fecha de envasado y caducidad.
- Razón social y domicilio social.
- Condiciones de conservación.
- Origen.

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:

Refrigerado: 21 días desde la fecha de producción.

Congelado: 3 años desde la fecha de producción.

INFORMACION ADICIONAL:

Consumidores sensibles: NO DETECTADOS
NO CONTIENE ALÉRGENOS
OMG: Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº 1829/2003 y Nº1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre 2003.

CARACT. ORGANOLEPTICAS /VALORES NUTRICIONALES**Caract. Organolépticas:**

Color y olor: Característico de la carne sin tonos y sin matices que denoten carencias sanitarias o podredumbre.

Valores nutricionales (x100g): Valor energético (KJ/Kcal) 622.16/148.6, grasas 6.47 (g), de las cuales ácidos grasos saturados 1.81 (g), hidratos de carbono 0.62 (g), de los cuales azúcares 0.58 (g), proteínas 21,96 (g), sal 0.17 (g).

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Test	Valores medios (ufc/g)
Salmonella:	Ausencia/10 g
E. Coli:	≤ 5000 ufc/g
Mercurio:	≤ 0.04 mg/kg
Cloratos	≤ 0.05 mg/kg

Caja

Tamaño (mm): 584*384*110
Peso de la caja: 480 grs.

Pallet

Tamaño (mm): 1200x820x910
Peso medio pallet: +/- 560 Kg

Codificación EAN unidad y caja

EAN 13: Lote, código de producto, peso producto, dígito control
EAN 128: (01)iiiiiiiiiiii(3103)DDDDDD(15)VVVVVV(10)

**Se realiza control de metales en todos los productos envasados y/o elaborados.
Pueden contener trazas metálicas.**