

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: 12/08/2020
Nº Revisión: Rev10
Número: FR-FTEC-CC-24

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

SOLOMILLO DE CIERVO

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

PROCEDENCIA: Solomillo.

ENVASE PRIMARIO: Al vacío varias piezas en bolsa de polietileno (4-6 piezas/bolsa).
EMBALAJE: Cajas de cartón.
PALETIZACIÓN: 6 cajas base, 14 cajas altura.
CALIBRE: 250-400 grs pieza.
PIEZA POR CAJA: 10-12 bolsas.
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,



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.

- **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.

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) 510/121, grasas 1.97 (g), de las cuales ácidos grasos saturados 1.1 (g), hidratos de carbono 0 (g), de los cuales azúcares (0), proteínas 25.7 (g), sal 0.12 (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): 480*280*105
Peso de la caja: 260 grs.

Pallet

Tamaño (mm): 1200x 820x1480
Peso medio pallet: +/- 840 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.

ES
10.21670/CC
C.E.