

GBECH 4ª GAMA

FICHA TÉCNICA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Denominación del producto: PLANCHA DE CODILLO DE CERDO DESHUESADO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA

Descripción del producto: El codillo de cerdo es cocido lentamente a baja temperatura en su propio jugo. Una vez confitado, se deshuesa y se forman las planchas. El producto se presenta envasado al vacío y congelado.



Ingredientes: codillo de cerdo 99,4% y sal.

Alérgenos: no contiene alérgenos.

OMG: no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente.

Radiación: no contiene ingredientes ni ha sido irradiado.

Población sensible: apto para todos los consumidores.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	típico del producto
Sabor:	típico del producto
Olor:	típico del producto
Textura:	típico del producto

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos a 30°C	<10 ⁵ UFC/g
Enterobacteria	<10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> sp.	No detectado/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ² UFC/g

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

Valor energético (kJ / kcal)	720/172
Grasas (g)	8,4
de las cuales saturadas (g)	3,2
Hidratos de carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	24
Sal (g)	0,84

4.1 CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Conservar a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

4.2 INSTRUCCIONES DE USO

Descongelar en refrigeración y cortar la placa (180g aprox./ración). Dorar la porción por ambos lados y calentar en el horno hasta que el corazón alcance los 65°C. Emplatar.

4.3 SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



4.3 VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 18 meses.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8436027675907	Nº unidades / caja:	4
Material del envase primario: PA/PP/PA/PE + PET/PP/PA/EVOH/PA/PE		Nº cajas / capa:	11
Peso neto:	800-900 g aprox.	Nº capas / palet:	16
Código caja:	393	Nº cajas / palet:	176
Material de la caja:	carton	Nº unidades / palet:	704
Tamaño de la caja:	310x205x90 mm	Tamaño del palet:	1200x800x1505 mm
Peso bruto caja:	3,8 kg aprox.	Peso bruto palet:	690 kg aprox.

GBECH 4ª GAMA

FICHA TÉCNICA

6. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 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) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), 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 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (CE) 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.



Laia Navarrete Reinicke
Responsable de calidad