



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

COCHINILLO CONFITADO DESHUESADO EN PLANCHA

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
2. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO
 - 3.1 OBTENCIÓN
 - 3.2 IDENTIFICACION/ETIQUETAJE
 - 3.3 CONSERVACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS
 - 4.1 INGREDIENTES
 - 4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
 - 4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
 - 4.4 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN (PACKING)
 - 4.5 CADUCIDAD
5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

COCHINILLO CONFITADO DESHUESADO EN PLANCHA

1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El cochinitillo se presenta confitado en su propio jugo, deshuesado, preparado en planchas cubierto con su piel, envasado al vacío y ultracongelado.

2. 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 (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007)

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.

Reglamento Nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

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



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

COCHINILLO CONFITADO DESHUESADO EN PLANCHA

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

3.1 OBTENCIÓN

Se realiza la cocción del cochinito envasado al vacío, en su propio jugo. Una vez confitado se deshuesa, se prepara la plancha se cubre con su piel y se realiza un abatimiento de frío hasta -10°C. Una vez refrigerado se envasa a vacío y se pasa a ultracongelar a -18°C.

3.2 IDENTIFICACIÓN / ETIQUETAJE

Todos los productos elaborados por la empresa GB. Artesanos Gastronómicos S.L.U cumplen la normativa vigente sobre etiquetaje de productos alimentarios.

La etiqueta está compuesta por:

- Denominación del producto
- Ingredientes
- Peso neto
- Nº de lote
- Fecha de caducidad
- Código de barras / código EAN
- Temperatura de conservación
- Marca
- Razón social y dirección
- Óvalo Registro Sanitario

3.3 CONSERVACIÓN

Debe conservarse a -18°C.

4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

4.1 INGREDIENTES

Cochinito y sal.

4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El cochinito se caracteriza por tener una textura, color y sabor propios de él.

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor de referencia
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g



GB Artesanos
Gastronómicos SLU

FICHA TÉCNICA

Ref.: 4GCA02320
Código EAN: 8436027676706
Versión: 0
Fecha: 20/04/2016

COCHINILLO CONFITADO DESHUESADO EN PLANCHA

Página 4 de 4

4.4 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso neto	Plancha de 1050g aprox.
Nº de barras por caja	4 unidades/caja
Cajas/piso	10 cajas
Pisos/palet	12 pisos
Tipo de transporte	Ultracongelado
Peso neto por caja	4,2 Kg aprox.

4.5 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de los 18 meses.

5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		X
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuets y productos derivados		X
4 Cereales con gluten	Puede contener trazas	
5 Dióxido de azufre y sulfitos		X
6 Frutos secos		X
7 Huevos y productos derivados		X
8 Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
9 Crustáceos y productos derivados		X
10 Moluscos y productos derivados		X
11 Mostaza y productos derivados		X
12 Pescado y productos derivados		X
13 Semillas de sésamo y productos derivados		X
14 Soja y derivados		X

Este producto no ha estado sometido a radiación

Este producto no contiene Ingredientes Modificados Genéticamente

Firmado: Laia Navarrete
Responsable de Calidad
20/04/2016