



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