

**FICHA TÉCNICA:**

**COCHINILLO 4-5 KG  
ENVASADO CONGELADO**



**DEFINICIÓN**

Es la canal de animales de la especie porcina de peso comprendido entre los 4-5 Kg, que han sido aturridos, sangrados, pelados y eviscerados, a la que sólo se ha sometido a la acción del frío para su conservación.

**COMPOSICIÓN**

Al tratarse de carne cruda sin ningún tipo de procesado, no lleva ingredientes en su composición.

Las materias auxiliares que se utilizan para su comercialización son materiales plásticos de protección aptos para su uso en contacto con alimentos (Reglamento 10/2011).

**Información sobre alérgenos:** No contiene sustancias que puedan ser causa de alergias según lo establecido en la legislación (Reglamento 1169/2011).

**Información sobre OGM:** A este producto no le es de aplicación el Reglamento (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no está compuesto por OGM, contiene OGM o se ha producido a partir de OGM.

**Información sobre residuos:** Este producto cumple con los Límites legales indicados en la siguiente Normativa:

- \* Residuos de contaminantes: Reglamento 2023/915
- \* Residuos de plaguicidas: Reglamento 396/2005
- \* Residuos medicamentosos: Reglamento 470/2009 y Reglamento 37/2010.

**FORMATO DE PRESENTACIÓN**

El **Cochinillo Envasado Congelado** se presenta en el siguiente formato:

ENVASADO de forma RETRÁCTIL, sirviéndose **congelado** según el formato de la siguiente tabla:

PESO	TIPO DE ENVASE PALET	FORMATO
4-5 Kg	Cajas de cartón 4 unid/36 Cajas por palet	ENVASADO-CONGELADO

**CARACTERES MICROBIOLÓGICOS Y FISICO QUIMICOS**

	LÍMITES
Recuento de gérmenes aerobios totales (ufc/g)	$\leq 1 \times 10^6$
Recuento de Escherichia coli (ufc/g)	$\leq 1 \times 10$
Identificación de Salmonella/ 25 g	Ausencia
Identificación de Listeria/ 25 g	Ausencia
Actividad de agua	0.985
Valor de pH	5,55

**TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO**

El **Cochinillo Envasado Congelado** se debe transportar a temperatura inferior a los  $-18 \pm 3^\circ\text{C}$ . Las temperaturas de conservación deben ser inferiores a  $-18^\circ\text{C}$  si su conservación es en congelación.

**CONDICIONES DE USO**

Consumir tras un cocinado completo.  
Una vez descongelado, no volver a congelar.



**PROCESO GENERAL**

El proceso de obtención del **Cochinillo Envasado congelado** es el siguiente:

- Recepción de los animales vivos
- Inspección ante-mortem
- Sacrificio (aturdido, sangrado, pelado, eviscerado)
- Inspección post-mortem
- Enfriamiento rápido
- Envasado
- Congelación
- Conservación a temperatura controlada
- Expedición en Congelación

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Composición por 100 g de alimento	
Valor energético	535kJ /128 kcal
Grasas	6,7g
de las cuales:	
- ácidos grasos saturados	2,9 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
- azúcares	0 g
Proteínas	16,9 g
Sal	0,22 g

**CARACTERES ORGANOLÉPTICOS**

- Cobertura grasa: extensa y uniforme
- Color de la carne: Blanco nacarado
- Color del tejido adiposo: Blanco
- Consistencia de la carne: Ligeramente húmeda.

**MARGEN DE VIDA ÚTIL**

El **Cochinillo Envasado Congelado** tiene un tiempo de vida útil que depende de las condiciones de almacenamiento que se le den, siendo este tiempo 2 años si las condiciones son las adecuadas.