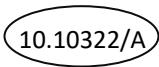
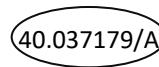


	FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	CA-0.6 Nº Revisión: 1 Fecha aprobación: 19/07/2024
	Página 1 de 1	

Denominación del producto	SECRETO CERDO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CONGELADO							
Clasificación del producto	Producto cárnico.							
Ingredientes	Secreto de cerdo (94%), aceite de girasol, sal, especias, plantas aromáticas y extractos de especias, antiapelmazante: dióxido de silicio (E-551)							
Tratamientos	Recepción, acondicionamiento de la materia prima, envasado, cocción, enfriado y almacenamiento en congelación.							
Presentación	Producto envasado al vacío termoformado en paquetes de ±250g.							
Condiciones de almacenamiento y distribución	En congelación (a -18 °C). Una vez descongelado, no volver a congelar.							
Condiciones de uso	AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 5 minutos a máxima potencia (800W). AL HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Retirar el envase y colocar en un recipiente apto para el horno. Calentar durante 15minutos. OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos							
Vida útil	540 días. Vida útil secundaria: 48 horas							
Población de destino	Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos.							
Criterios microbiológicos	Límites establecidos en base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: <i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia/25g (n=5; c=0) <i>Salmonella sp.</i> : ausencia/25g (n=5; c=0)							
Datos del fabricante	Hermanos Sánchez Roldán, S.L. Polígono Industrial de Carrús. Calle Benifallim, 17, Elche   							
Valor nutricional (por 100g)	Energía (KJ)		1040	Energía (Kcal)	251	Grasas totales (g)		
	Grasas saturadas (g)		3,9	Hidratos carbono (g)	2,1	Azúcares (g)		
	Proteínas (g)		15,2	Sal (g)	2,2			
Declaración de alérgenos	Apio		Cereales con gluten		Cacahuetes			
	Mostaza		Crustáceos		Soja			
	Sésamo		Moluscos		Leche-lactosa			
	SO ₂ , Sulfitos		Huevos		Frutos de cáscara			
	Altramuces		Pescados					
OGM		No contiene organismos genéticamente modificados						
Responsable de aprobación	Firma			Nº versión				
Departamento de calidad				06/05/2024				
				1				