

CA-0.6	Ficha técnica-especificaciones de producto							
Nombre del producto	CODILLO CERDO COCINADO BAJA TEMPERATURA // CONGELADO							
Ingredientes	Codillo de cerdo 90%, sal, correctores de acidez: E-261i y E-331iii, antioxidante: E-301, dextrosa, extracto de especias, azúcar, aroma de humo, plantas aromáticas y aceite de girasol							
Tratamientos	Selección de ingredientes, sazonado, cocción, enfriado, envasado y almacenamiento en congelador.							
Presentación	Producto envasado al vacío termoformado en : - paquetes de 750 grs. aprox. - paquetes de 350 grs. aprox.							
Condiciones de almacenamiento y distribución	En congelación (-18°C)							
Condiciones de uso	Conservar en condiciones especificadas en el etiquetado (a -18°C). 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 15 minutos. 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.							
Mercados/ población de destino	Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos.							
Controles de calidad	Basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Estrictos controles de calidad por parte de Gesqr Ingenieros y Laboratorio de Control Autorizado.							
Legislación básica aplicada durante la elaboración el envasado y la identificación	Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: RD 1334/1999 y Reglamento (UE) 1169/2011, Reglamento (CE) nº1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, Reglamento (CE) nº853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril del 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, Reglamento (CE) nº1129/2011 de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.							
Datos del fabricante	RGSA: 10.10322/A, 26.06979/A. Relación de actividades/categorías autorizadas: Fabricación y/o elaboración y/o transformación de productos cárnicos; Envasado de productos cárnicos; Fabricación y/o elaboración y/o transformación de preparados de carne y carne picada; Envasado de preparados de carne y carne picada; Distribución de productos cárnicos; Almacenamiento de productos cárnicos; Distribución de preparados de carne y carne picada; Almacenamiento de preparados de carne y carne picada.							
OMG y radiación.	El producto no contiene OMG ni ha sido irradiado.							
Valor nutricional (por 100g)	Energía (KJ)		923,13	Energía (Kcal)	256,2	Grasas totales (g)	8,00	
	Grasas saturadas (g)		4,89	Hidratos carbono (g)	5,02	Azúcares (g)	3,20	
	Proteínas (g)		16,3	Sal (g)	2,0			
Información alérgenos	Apio		Cereales con gluten		Cacahuetes			
	Mostaza		Crustáceos		Soja			
	Sésamo		Moluscos		Leche-lactosa			
	SO <sub>2</sub> , Sulfitos		Huevos		Frutos de cáscara			
	Altramuces		Pescados					
Responsable de aprobación	Firma			Fecha				
Departamento de calidad				06/05/2024				

--	--	--