

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT FRESCO 07 Fecha: Enero 2016 Rev. : 07 Página 1 de 2
JIJAS IBÉRICAS		

Definición	Magro de cerdo ibérico, picado y adobado
Tratamiento aplicados	En función del tipo de producto se podrán aplicar los siguientes tratamientos: sacrificio, faenado, despiece, picado, refrigeración, envasado al vacío, congelado y embalado.
Características organolépticas	Características del producto.
Límites Microbiológicos	<i>Aerobios mesófilos a 30°C: < 1,0 x 10⁶ ufc/g</i> <i>Enterobacterias: < 1,0 x 10² ufc/g</i> <i>E. coli: < 1,0 x 10¹ ufc/g</i> <i>Staphylococcus aureus: < 1,0 x 10² ufc/g</i> <i>Clostridium perfringens: < 1,0 x 10¹ ufc/g</i> <i>Salmonella spp: Ausencia en 25 g</i>
Destinatario	Población en general.
Fijación de la vida útil del producto	Producto fresco: 21 días. Producto congelado: 48 meses desde la fecha de envasado.
OMG	<i>Producto libre de OMG'S a ser declarados</i> <i>(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N°1829/2003 y N° 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</i>
Descripción del envase y embalaje	El peso de cada paquete es aproximadamente de 850 g. Cada caja tiene un peso aproximado de 5 kg.
Etiquetado	Producto refrigerado: Identificado con un lote de sacrificio Producto congelado: Identificado con un lote de producción en el momento del envasado: Semana/Año. Etiquetado acorde al RD 1169/2011
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración <7°C o congelación Tª<-18°C.
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (<7°C) o congelación (<-18°C).
Instrucciones de uso	Mantener a refrigeración (<7°C) o congelación (<-18°C). Descongelar a refrigeración. Necesario un cocinado previo a su consumo.
Posibilidad de uso incorrecto	Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

Legislación aplicable:

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO JIJAS IBÉRICAS	FT FRESCO 07 Fecha: Enero 2016 Rev. : 07 Página 2 de 2
--	---	---



ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: GERENCIA

Legislación aplicable:

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

CHICHAS CHORIZO

100 g		
VALOR ENERGÉTICO	kJ	kcal
CANTIDAD DE GRASA	21,2g	
de los cuales ácidos grasos saturados	8,8g	
HIDRATOS DE CARBONO	1,2g	
de los cuales azúcares	<0,5g	
PROTEÍNA	13,8g	
SAL	2,18g	