

	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.
Limites Microbiológicos	<p><i>Aerobios mesófilos a 30°C</i>: < 1,0 x 10⁶ ufc/g <i>Enterobacterias</i>: < 1,0 x 10² ufc/g <i>E. coli</i>: < 1,0 x 10¹ ufc/g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 1,0 x 10² ufc/g <i>Clostridium perfringens</i>: < 1,0 x 10¹ ufc/g <i>Salmonella spp</i>: Ausencia en 25 g</p>
Destinatario	Población en general.
Fijación de la vida útil del producto	<p>Producto fresco: 21 días.</p> <p>Producto congelado: 48 meses desde la fecha de envasado.</p>
OMG	<p><i>Producto libre de OMG'S a ser declarados</i></p> <p><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></p>
Descripción del envase y embalaje	<p>El peso de cada paquete es aproximadamente de 850 g.</p> <p>Cada caja tiene un peso aproximado de 5 kg.</p>
Etiquetado	<p>Producto refrigerado: Identificado con un lote de sacrificio</p> <p>Producto congelado: Identificado con un lote de producción en el momento del envasado: Semana/Año.</p> <p>Etiquetado acorde al RD 1169/2011</p>
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración <7°C o congelación T ^a <-18°C.
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (<7°C) o congelación (<-18°C).
Instrucciones de uso	<p>Mantener a refrigeración (<7°C) o congelación (<-18°C).</p> <p>Descongelar a refrigeración.</p> <p>Necesario un cocinado previo a su consumo.</p>
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	FT FRESCO 07 Fecha: Enero 2016 Rev. : 07 Página 2 de 2
	JIJAS IBÉRICAS	

Fotografía	
------------	--

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	