



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

Fecha:

06/06/14

Edición:

04

Modificación realizada: **Actualización en legislación**

ELABORADO

Responsable de
Calidad

REVISADO:

Responsable de
producción

PRODUCTO

DENOMINACION: **CHULETERO IBERICO FRENCH RACK**

INGREDIENTES: Chuletero de cerdo ibérico

ALERGENOS: no **TRAZAS** **OGM:** noPOBLACION DIANA: Todos los grupos poblacionales. No recomendado para personas con restricción grasa en su dieta. **USO ESPERADO** Consumir tras un cocinado completo

LEGISLACION: * REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

* REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

* REGLAMENTO (CE) N° 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

* REGLAMENTO (CE) núm. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

* REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

* Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

* REGLAMENTO (CE) núm. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

* Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

PRESENTACION

DESCRIPCION PRODUCTO	CHULETERO IBERICO FRENCH RACK 1/2 AL VACIO					
CODIGO DE VENTA:	49363		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	BOLSAS DE PLÁSTICO DE USO ALIMENTARIO PARA TERMOSELLADO Y PROTECTOR DE VACIO DE POLIETILENO COLOR PLATA	MATERIAL	CAJAS DE CARTÓN (53,5 x 33 x 12,5 cm)
Metodos de tratamiento o envasado	VACIO		UDS/ ENVASE	1 PIEZA / BOLSA	UDS/ EMBALAJE	14 PIEZAS / CAJA
Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución	FRESCO(0-4°C)		PESO NETO/ ENVASE	0,8 - 1 KG/ UDS APROX	PESO NETO / EMBALAJE	14 KG/ CAJA APROX
VIDA UTIL	15 DÍAS		PALETIZADO:	PALETIZADO Y FLEJADO SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	Se recomienda su apertura 10 minutos antes de su consumo. Consumir tras un cocinado completo.					

DATOS ANALITICOS / NUTRICIONAL

LIMITES MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesófilos	≤10 ⁶
Enterobacterias	≤10 ³
E.coli	≤10
Salmonella	Ausencia/25 g

FISICO-QUIMICOS Y NUTRICIONAL			
VALOR CALÓRICO (KCAL)	208	HC(%)	< 0,3 N.D.
VALOR ENERGÉTICO (KJ)	867	HUMEDAD(%)	64,82
Colesterol(mg/ 100 g)	55,4	PROTEINA(%)	23,08
Fosfatos(%)	0,4	Hidroxi prolina(%)	
GRASA(%)	12,84	SODIO (mg/ 100 g)	40,70

LIMITES FISICO-QUIMICOS	
NITRITOS	NO APLICA
NITRATOS	NO APLICA