



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

Fecha:	Edicion:
10/10/2011	01

Modificación realizada: **Se realiza una ficha integrada con todas las presentaciones posibles para cada tipo de corte obtenido de cerdo ibérico**

ELABORADO	REVISADO:
Responsable de Calidad	Responsable de producción

PRODUCTO

DENOMINACION: SOLOMILLO IBÉRICO

INGREDIENTES: Solomillo de cerdo ibérico

ALERGENOS: no

OGM: no

PRESENTACION

DESCRIPCION PRODUCTO	SOLOMILLO IBERICO AL VACIO 3 PIEZAS (FRESCO Y CONGELADO)					
CODIGO DE VENTA:	041302 - 041200		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	FILM DE PLÁSTICO DE USO ALIMENTARIO PARA TERMOSELLADO	MATERIAL	CAJAS DE CARTÓN
TIPO DE ENVASADO	VACIO		UDS/ ENVASE	3	UDS/ EMBALAJE	6 BOLSAS
CONSERVACION	FRESCO(0-4°C) - CONGELADO(-18°C)		PESO NETO/ ENVASE	0.900 - 1KG APROX	PESO NETO / EMBALAJE	5-7KG APROX
VIDA UTIL	21 DÍAS / 729 DÍAS		PALETIZADO:	PALETIZADO Y FLEJADO SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	El producto puede desprender un olor característico en el momento de la apertura, que desaparece 10 minutos despues de abierto el envase. Consumir tras un cocinado completo.					

DESCRIPCION PRODUCTO	SOLOMILLO IBÉRICO EN ATMOSFERA PROTECTORA					
CODIGO DE VENTA:	41400		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	BANDEJAS DE POLIESTIRENO BLANCAS Y NEGRAS	MATERIAL	CAJAS DE CARTÓN
TIPO DE ENVASADO	ATMOSFERA PROTECTORA		UDS/ ENVASE	1	UDS/ EMBALAJE	6-8 APROX
CONSERVACION	FRESCO(0-4°C)		PESO NETO/ ENVASE	0,300 - 0,350KG APROX	PESO NETO / EMBALAJE	2-3KG APROX
VIDA UTIL	12 DÍAS		PALETIZADO:	PALETIZADO Y FLEJADO SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	El producto puede desprender un olor característico en el momento de la apertura, que desaparece 10 minutos despues de abierto el envase. Consumir tras un cocinado completo.					

DATOS ANALITICOS / NUTRICIONAL

LIMITES MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesofilos	≤10 ⁶
Coliformes totales	≤10 ⁹
E.coli	≤10
Salmonella	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	≤10 ²

FISICO-QUIMICOS Y NUTRICIONAL			
VALOR CALÓRICO (KCAL)	129	HC(%)	0.3 DET
VALOR ENERGÉTICO (KJ)	544	HUMEDAD(%)	73,91
Coolesterol(mg/100 g)	43,57	PROTEINA(%)	22.81
Fosfatos(%)	0,48	Hidroxiprolina(%)	
GRASA(%)	4.22	SODIO (mg/ 100 g)	37.65

LIMITES FISICO-QUIMICOS	
NITRITOS	NO APLICA
NITRATOS	NO APLICA