

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PRODUCT DATASHEET Versión 01
---	---

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto Legal name of the product	Perdiz Roja de Campo Pelada +300 Gr Partridge Skin On (Código Venta / Sales Code : 811)
Categoría Category	Carne de Caza Silvestre Wild Game
Ingredientes Ingredients	Perdiz entera pelada Partridge skin on
Marca Brand	Sierra-Wild
Tipo de envase Kind of tray	Film de termoformado al vacío 150 micras con tapa negra 90 micras 150 micron vacuum thermoforming film with 90 micron black cap
Medidas unidad venta Measures sales unit	128 x 160 mm

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	-----
Actividad de agua / Water activity	-----

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Rojo intenso característico de la caza silvestre Intense red of wild game meat
Olor / Odor	Típico a caza Typical of wild game meat
Sabor / Taste	Fuerte característico a carne de caza Strong flavor, typical of wild game meat
Textura / Texture	Carne fibrosa con contenido graso muy limitado Fibrous meat with very limited fat content

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL VALUES PER 100 GRAMS OF PRODUCT
No aplica por ley Not applicable by law

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **NO contiene alérgenos**, **NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **does NOT contain allergens**, it is **NOT made from GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	
<i>Salmonella</i>	D/ND en 25 g.
<i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND en 25 g. En caso de presencia, recuento en placa < 100 ufc/g.
Criterio interno / Internal criteria	D: detectado ND: no detectado

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING
Canal de caza recepcionada a Tª controlada, inspeccionada por los servicios veterinarios, pelada o desollada y lavada tras la que se envasa en film de termoformado al vacío, bolsa al vacío o bolsa retráctilada, según el corte. Congelada en túnel a -30°C durante mínimo 24 horas y almacenada a temperatura controlada de -20°C para expedición. Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años. Game carcasses received at controlled temperature, inspected by veterinary services, peeled or skinned and washed and packaged into thermoformed vacuum bags, vacuum bag or shrink bag, depending on the cut. Frozen in tunnel at -30°C for a minimum of 24 hours and stored at controlled temperature of -20°C for shipping. The conditions defined above are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO STORAGE SYSTEMS
Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C. Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS
Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C. Transport as frozen product, always below -18 °C.

VENTA EN FRESCO CHILLED VERSION
Una vez envasada la carne, se mantiene en refrigeración entre 0°C y 4°C durante toda su vida útil. Transportar como producto refrigerado, entre 0°C y 4°C. Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 21 días tras el envasado. Chilled/Refrigerated: Once packed, it must be kept refrigerated between 0°C and 4°C during all the shelf life. Transport and storage need to be refrigerated, keeping always the product between 0°C and 4°C. The conditions defined above are those that guarantee a preferential consumption period of 21 days after packing.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Producto cuyo uso esperado y aconsejado por el fabricante es la descongelación a temperatura controlada entre 0°C y 7°C y posterior regeneración en plancha, horno, sartén, etc., dependiendo del uso final del consumidor, a una alta temperatura hasta que el interior del producto esté cocinado. Es obligatorio cocinar antes de consumir. Puede contener plomo.

Product whose intended and recommended use by the manufacturer is thawing at a controlled temperature between 0 °C and 7°C and subsequent regeneration in the griddle, oven, pan, etc. depending on the end use of the consumer, at high temperature until the interior of the product is well cooked. It is obligatory to cook before consuming. May contain lead.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS
LOGISTIC SPECIFICATIONS

PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Perdiz Roja de Campo Pelada +300 Gr	8437000263845	98437004480418	10 piezas por caja Caja de 5 Kg	8 cajas base x 22 cajas altura Total : 176 cajas Atura total palet : 1'9 m Peso total palet : 600 kg
Partridge Skin On +300 Gr			10 pieces per carton 5 Kg. carton	8 cartons per layer x 22 layers Total : 176 cartons Pallet total height : 1,9 m Pallet total weight : 600 Kg.

LEGISLACIÓN APLICABLE
APPLICABLE LEGISLATION

R.D. 191/2011, sobre **registro general sanitario** de empresas alimentarias y alimentos.
R.D. 3484/2000, por el que se establecen las **normas de higiene** para la elaboración, distribución y comercio de **comidas preparadas**.
Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la **higiene de los alimentos** y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los **productos alimenticios** y posteriores modificaciones.
R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los **criterios microbiológicos** de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados **contaminantes** en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre **aditivos** alimentarios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con **intolerancia al gluten**; y posteriores modificaciones.

R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre **etiquetado, presentación y publicidad**.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**.

Reglamento 1935/2004, sobre **materiales y objetos** destinados a entrar en **contacto con alimentos**.

Reglamento 10/2011, sobre **materiales y objetos plásticos** destinados a entrar en contacto con alimentos.

R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 20/Octubre/2020

Approval date: 20/October/2020

VºBº Dirección
CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad
Quality Manager:

Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
C.I.F. B-33239025
Autónoma S.A. Km. 217
38730 Santa Cruz de Mudela
Tfno: 928 342220- 685 970034