

	ESPECIFICACIÓN DE OREJA COCIDA ADOBADA	EP-CA/08B Página 1 / 4
		Edición 16 Fecha 07/10/2019
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN



ESPECIFICACIÓN DE OREJA COCIDA ADOBADA

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
- Apartado 2.6: Características

	ESPECIFICACIÓN DE OREJA COCIDA ADOBADA	EP-CA/08B
		Página 2 / 4
		Edición 16 Fecha 07/10/2019

1.- OBJETO

Definir las características que tiene la **oreja cocida adobada** fabricada por ROGUSA, envasada en envase de plástico y al vacío.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación: Oreja de cerdo cocida adobada.

2.2.- Ingredientes:

Oreja de cerdo (98%), sal, corrector de la acidez E-331iii, conservador E-250 y adobo (agua, pimentón, correctores de la acidez E-270 y E-516 y colorante E-120).

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Tipo plástico	Unidades/caja	Código Barras Unidad	Código Barras Caja
500 g $\pm$ 3%	poliester saranizado, polietileno con EVA	9 u/c	8411713212185	28411713212189
1000 g $\pm$ 1,5%	poliester saranizado, polietileno con EVA	6 u/c	8411713212178	28411713212172
1,8 Kg $\pm$ 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA	3 u/c	8411713211096	28411713211090
2 Kg $\pm$ 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA	3 u/c	8411713112164	28411713112168
3 Kg $\pm$ 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA	2 u/c	8411713212093	28411713212097
250 g $\pm$ 9 g	poliamida biorientada, polietileno con EVA	20 u/c	8411713211171	28411713211175

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

- Consumir preferentemente antes del/lote:
- Consérvese de 0° a + 4° C.
- Denominación del producto y fotografía.
- Ingredientes.
- Marca y dirección.

- Número de registro sanitario: 10.06770/M.
- Peso neto.
- Código de barras.
- Especial plancha
- Punto verde
- Sin gluten
- Modo de empleo; En una sartén o en la plancha, se añade un poco de aceite, la oreja, ajo picado y perejil y se va removiendo hasta que esté cocinado.
- Consumir tras un cocinado completo.
- Leyenda de certificado por AENOR.
- N° de atención al consumidor
- Información nutricional media por 100 g

Valor energético:	976 kJ (234 Kcal)
Grasas/lípidos	15,8 g
De los cuales ácidos grasos saturados	5,3 g
Hidratos de carbono:	0,6 g
De los cuales azúcares	0,4 g
Proteínas	22,4 g
Sal	1,3 g

Embalaje:

- Código de barras
- Denominación producto
- Unidades por caja-Formato
- Peso neto
- Fecha de consumo preferente y lote.
- Dirección
- Nota “Atención: para su perfecta conservación la temperatura a mantener es de: 0° a + 4° C
- Sello de AENOR de empresa registrada
- Logotipo de ROGUSA en dos laterales
- Número de Registro Sanitario: 10.06770/M
- Leyenda; Especialistas en precocinados”

-Leyenda;”Producto envasado en plástico al vacío.Precaución al abrir con cuchilla.

-Atención: producto frágil

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar refrigerado entre 0 y 4° C.

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 65%
Grasa	Máx 20%
Proteínas	Mín 18%
PH	5,80
AW a 20° C	0,98
E-250	70 ppm
Escherichia Coli	Ausencia ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia /25 g
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10 ² ufc/g

2.7.-Fecha de Caducidad:

3 meses a partir de la fecha de fabricación.Producto pasteurizado.

2.8.- Legislación aplicable:

Reglamento 853/2004

Reglamento 2073/2005

Reglamento 1881/2006

Reglamento 1169/2011

Reglamento 1333/2008.

2.9.-Destino del producto.

A todos los consumidores inluidos celíacos