

	ESPECIFICACIÓN DE CARRILLADA DE CERDO AL VINO LATA 3000 G	EP-CA/340 Página 1 / 3
		Edición 1 Fecha 17/01/2019
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN



**ESPECIFICACIÓN DE
CARRILLADA DE CERDO AL VINO
LATA 3000 g**

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
-

	ESPECIFICACIÓN DE CARRILLADA DE CERDO AL VINO LATA 3000 G	EP-CA/340 Página 2 / 3 Edición 1 Fecha 17/01/2019
---	--	--

1.- OBJETO

Definir las características que tiene la Carrillada de Cerdo al Vino fabricado por ROGUSA y envasada en lata de 3000 g.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación:

Carrillada de cerdo al vino

2.2.- Ingredientes:

Carrilladas de cerdo (84 %), verduras (zanahoria, pimiento rojo), agua, vino blanco 6% (contiene **sulfitos**), cebolla, aceite de oliva (2,1%), brandy, sal, almidón de maíz, aceite de girasol, especias, estabilizante E-451i, E-407, dextrosa, antioxidante E-301 y aroma.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Dimensiones	Código Barras envase
3000g $\pm$ 1,5 %	Envase metálico 245 x 283 x 55 mm	8411713231315

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

Denominación del producto y fotografía.

- Ingredientes.

- Código de barras.

- Peso neto: 3 Kg

- Modo de empleo:

Baño María: calentar sin abrir el envase durante 15 minutos.

Dejar reposar y ayudarse con un paño al abrir para evitar salpicaduras. **Microondas:** vaciar en un recipiente apto para microondas y calentar aproximadamente 3 minutos a máxima potencia. **Fuego:** vaciar el contenido en una cazuela y calentar lentamente.

- Plato preparado.



**ESPECIFICACIÓN DE
CARRILLADA DE CERDO AL VINO
LATA 3000 G**

EP-CA/340
Página 3 / 3
Edición 1
Fecha 17/01/2019

- Después de la apertura conservar en frigorífico.
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 26.06373/M
- Slogan Sabor, Calidad y Tradición y Logotipo ROGUSA (tapa superior)
- Consumir preferentemente antes del fin de/lote: ver envase.
- Conservar en lugar fresco y seco.
- Producto esterilizado.
- Información nutricional media por 100 g

Valor energético	598,1 kJ 143,2 Kcal
Grasas/lípidos	8,4 g
De las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	1,8 g
De los cuales azúcares	0,2 g
Proteínas	15,3 g
Sal	0,7 g

2.5 Condiciones de almacenamiento:

Conservar en ambiente seco y fresco

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 79 %
Grasa	Máx 12 %
Proteína Bruta	Min 13 %
Hidratos de carbono	Máx 3 %
Recuento aerobios mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento anaerobios mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento total esporulados mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento total esporulados termófilos	< 10 ufc/g
Esporas del género clostridium	< 10 ufc/g
Clostridium sulfitorreductores	< 10 ufc/g

	ESPECIFICACIÓN DE CARRILLADA DE CERDO AL VINO LATA 3000 G	EP-CA/340 Página 4 / 3
		Edición 1 Fecha 17/01/2019

2.7.-Fecha de caducidad:

5 años a partir de la fecha de fabricación. Producto esterilizado.

2.8.- Legislación aplicable:

Reglamento 853/2004
Reglamento 2073/2005
Reglamento 1881/2006
Reglamento 1169/2011
Reglamento 1333/2008

2.9.-Destino del producto

Todos los consumidores, excluidos las personas alérgicas a **sulfitos**.