

Ref.: 503

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO
FRESCA//CONGELADA

Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: febrero 2019

Revisión 04
Página 1 de 2

*** DATOS DEL FABRICANTE:**

NOMBRE DE LA EMPRESA:	Jamones Aljomar S.A.
CIF:	A 37200698
REGISTRO SANITARIO:	10.08899/SA
DIRECCIÓN:	Polígono I-II, C/Río Duero, Parcela 3, 37770, Guijuelo (Salamanca).
TELF/FAX:	923 580 190 / 923 580 197

*** DATOS DEL PRODUCTO:**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO			Carrillera de cerdo ibérico fresca//congelada				
DEFINICIÓN			Pieza del cerdo ibérico que se extrae de los dos lados inferiores de la mandíbula del animal. Se caracteriza por su veteado de grasa intramuscular y jugosidad debido a que son músculos muy ejercitados durante el periodo de alimentación. Su peso es de unos 200 gramos aproximadamente.				
INGREDIENTES			Carrillera de cerdo ibérico.				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			Olor: ausencia de olores rancios, agradable olor a carne de cerdo fresca. Color: característico color rosado, veteado en blanco nacarado de la carne fresca de cerdo. Jugosidad: característico bouquet agradable y envolvente de la carne una vez cocinada.				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			5,6 > pH > 6,2 Ausencia de residuos medicamentosos.				
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES			Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 853 kJ; 204 kcal Grasas: 13 g De las cuales, saturadas: 4,7 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales, azúcares: 0 g Proteínas: 22 g Sal: 0,08 g				
TRATAMIENTOS APLICADOS			Extracción de la canal, refrigerado, envasado (congelado si procede) y expedición.				
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO			De 0 a 4°C en refrigeración, a <-18 en congelación.				
ETIQUETADO			Según el Reglamento. (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014.				
CÓDIGO DEL PRODUCTO			70130//75130				
CÓDIGO DE BARRAS			EAN 13: 8436563850820//843700266637 EAN 14 (Peso): 98436563850823//98437002666630 EAN 14 (Unidad): 18436563850827//18437002666634				
ENVASE			Envase al vacío por termoformado.				
EMBALAJE			Caja de cartón.				
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	PAQUETES/CAJA	PESO CAJA (Aprox.)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALET	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	Variable 1,2 kg aprox. paquete	8	10 kg	448 x 308 x 122	6	48	1126
LEGISLACIÓN APLICABLE			* 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° 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° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. * 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.				
ALÉRGENOS			Ausencia de alérgenos puesto que no son propios de la naturaleza del producto.				
OMG			Ausencia.				
LÍMITES ADITIVOS			Carece de ellos.				
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS			<i>Salmonella</i> : Ausencia en 25g. <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25g.				
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE			En vehículos acondicionados para tal efecto.				
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO			10 días fresco/ 19 días después de envasado y 1 año en congelación.				
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO			Consumo del producto tras ser cocinado en su totalidad.				
CONSUMIDORES			Público en general, excepto personas con contraindicaciones específicas.				



Ref.: 503

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO
FRESCA//CONGELADA

Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: febrero 2019

Revisión 04
Página 2 de 2

FOTO DEL PRODUCTO:

No disponible