

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Lomo de Orza Fileteado en Aceite de Oliva Virgen Extra Sliced Marinated Pork Loin with Extra Virgin Olive Oil (Código Venta / Sales Code : 143)
Denominación venta / Sales's name	Lomo de Orza Fileteado en Aceite de Oliva Virgen Extra Sliced Marinated Pork Loin with Extra Virgin Olive Oil
Formato / Format	Cubo de plástico Plastic cube
Categoría / Category	Semiconserva refrigerada Semi-preserved food refrigerated
Ingredientes / Ingredients	- Aceite de oliva virgen extra (50%), lomo de cerdo fresco nacional (45%), vino blanco, ajo morado, sal y especias naturales. - Extra virgin olive oil (50%), fresh national pork loin (50%), white wine, purple garlic, salt and natural spices.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	570 gramos netos por cubo 570 net grams per cube
Tipo de envase / Kind of tray	Cubo de plástico 700 cc con tapa plástico 184 Ø 700 cc Fio plastic cube with 184 Ø plastic lid.

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	6
Actividad de agua / Water activity	0.914

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico a conservas en aceite de oliva Characteristic to preserved foods in olive oil
Olor / Odor	Típico de las conservas en aceite de oliva Typical of preserved food in olive oil
Sabor / Taste	Característico a conservas en aceite de oliva Characteristic to preserved foods in olive oil
Textura / Texture	Producto ya cocinado listo para comer, de textura blanda y suave Product cooked ready to eat, soft and soft texture.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	175 kcal / 734 kj
Grasas Total fat	6´6 g
Grasas saturadas Saturated fats	1´9 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	0´2 g
Azúcares Sugars	0´1 g
Fibra Dietary fiber	0 g
Proteínas Protein	28´6 g
Sal Salt	2´16 g

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 **DOESN'T contain allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING
Materia prima recepcionada con control de temperatura entre 0 y 5°C, cortada en trozos dependiendo del formato final, macerada con distintas especias y reservada varios días bajo temperatura controlada, frita en aceite de oliva virgen extra a temperaturas alrededor de los 100°C, fileteada e inmediatamente cerrada en el envase correspondiente con su mismo líquido de gobierno. Cerrado el envase con su tapa a presión manual. Estas condiciones definidas con anterioridad son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 8 meses. Raw material received with temperature control between 0 and 5°C, cut into pieces depending on the final format, macerated with different spices and reserved several days under controlled temperature, fried in extra virgin olive oil at temperatures around 100°C, sliced and immediately closed in the corresponding glass with the same government liquid. Closed the plastic cube with its manual pressure lid. These conditions defined above are those that guarantee a preferential consumption period of 8 months.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO STORAGE SYSTEMS
Mantenimiento controlado entre 0 y 5°C. Keep between 0 and 5°C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS
Transportar en vehículo a temperatura controlada entre 0 y 5°C. Transport at a controlled temperature between 0 and 5°C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE
Producto cuyo uso esperado, es el consumo directo desde el envase. Producto listo y terminado para consumir directamente. Población vulnerable: destinado a toda la población. La cantidad de sulfitos es < 10 mg/kg. Product whose expected use is direct consumption from the container. Product ready and finished to consume directly. Vulnerable population: for the entire population. The amount of sulphites is <10 mg / kg.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Lomo de Orza Fileteado en Aceite de Oliva Virgen Extra	8437000263944	98437000263947	4 cubos / caja	15 cajas base x 6 cajas altura Total : 90 cajas (360 cubos) Atura total palet : 1'50 m Peso total palet : 260 kg
Sliced Marinated Pork Loin with Extra Virgin Olive Oil			4 cubos / carton	15 boxes per layer x 6 layers Total : 90 cartons (360 cubos) Pallet total height : 1,50 m Pallet total weight : 260 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 : 05/Noviembre/2020

Approval date: 05/November/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
Autovía A-4, Km. 217
35730 Santa Cruz de Mudela
Telf: 928 342220- 688 970034