

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado y Aprobado:

Jose L. Garcia

Edición: 04

Fecha: 12-03-2018

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

CONEJO TROCEADO KG CONGELADO

MARCA: HERMI

DIRECCION DEL PROVEEDOR

Dirección comercial:

Pol. Ind. La Mora.
C/ Álamos nº 50-51
47193 La Cistérniga (Valladolid)
ESPAÑA

Tel: 0034 983 403 028

Fax : 0034 983 403 029

e-mail : imiguel@grupohermi.com

Ubicación de los centros de elaboración :

1/ Avda. Los Álamos, 50-51. PI La Mora 47193. La Cistérniga (Valladolid).

2/ Kiputzi Bidea, s/n. Mungia (Vizcaya)

3/ C/ Morrón, s/n. Las Eras-Alcalá del Júcar (Albacete)

CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN

CONTENIDO

Canal de conejo

DESCRIPCIÓN

Canal de conejo troceado en porciones de 3-4,5 cm de grosor, sin cabeza. Congelado en túnel a -35 °C, y almacenamiento en cámara de congelación a una temperatura de -18 / -20° C

FOTO DEL PRODUCTO



EJEMPLO DE ETIQUETA

VALORES NUTRICIONALES (Por 100 g o 100 ml de producto final)

Fuente: "Estudio sobre la CDO cubierta por la carne de conejo de granja" SPRIM España e INTERCUN

Grasa total :	5,3 g	Vitaminas :	B1, B2, B3, B6, B9, B12
* saturadas :	2 g	Minerales :	
*monoinsaturadas :	1,3 g	Sal	0,14 g
*poliinsaturadas :	2 g		
*colesterol :	26,5 mg	Fibra :	0 g
Proteínas :	21 g		
		Total kJ :	548
Hidratos de Carbono :	0 g	Total kcal :	131,0
* azúcar :	0 g		
* almidón :			

DATOS LOGÍSTICOS

TIPO DE ENVASADO	Bolsa plástica
ENVASE	Bolsa plástica
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN
PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO	1 kg
UNIDADES / ENVASE	1
UNIDADES / EMBALAJE	5

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO ESPERADO

Uso esperado: Este producto debe someterse a tratamiento térmico antes de su consumo.

Temperatura de transporte: -18/-20°C

Fecha de Consumo preferente: fecha de congelación + 720 días (Mínimo en la recepción 360 días)

Temperatura de almacenamiento: -18 / -20°C

ALERGENOS

No contiene alérgenos

INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

Descripción del lote:

Nº correlativo de 4 dígitos

Tamaño lote de producción (Uds) : Variable

Tamaño lote de fabricación (Uds) :

Variable

			FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Revisado y Aprobado:  Edición: 04 Fecha: 12-03-2018
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:			CONEJO TROCEADO KG CONGELADO		
MARCA: HERMI					
ANÁLISIS DEL PRODUCTO					
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluido control del peso)					
TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Nº de piezas			Control de producto terminado	Interno	Diario-Cada pedido
Materias extrañas			Visual		Continuo
Trazabilidad			Selección de un lote y comprobación de trazabilidad hacia delante y hacia atrás.		Anual
Caducidad			Control de producto terminado: Revisión de etiquetado y conformado del producto.		Diario-Cada pedido
Lote					Diario-Cada pedido
Precio, precio/kg.peso					Diario-Cada pedido
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS					
TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Antibióticos	Ausencia			Externo	Según plan SVO
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Aerobios mesófilos	≤ 10 ⁶	ufc/g	PNT-MB007 (Rto. En placa)	Externo	Según plan
Enterobacterias	≤ 10 ³	ufc / g	PNT-MB014 (Rto. En placa)		
S Aureus	≤ 10 ²	ufc / g	PNT-MB017 (Rto. En placa)		
Escherichia coli	≤ 50	ufc / g	PNT-MB059 (Rto. En placa)		
Salmonella	Ausencia en 25g		PNT-MB055 (Investigación)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS --> CONTROL A RECEPCIÓN					
TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Coloraciones atípicas de la carne y el hueso	Ausencia		Visual	Interno	Mensual y según necesidad
Resecamiento	Ausencia		Visual		
Heterogeneidad de tamaño	Ausencia		Visual		
Exudación (exceso de líquido)	Ausencia		Visual		
Condiciones del envase	Envase Íntegro		Visual		
ETAPAS DE FABRICACIÓN					
ETAPAS DEL PROCESO	PUNTOS CONTROLADOS		FREC.	VALORES CRÍTICOS	
RECEPCIÓN Y REPOSO	Inspección antemortem por el S.V.O.		Continua		
SACRIFICIO	Correcto aturdimiento		Continua		
	BPM		Continua	Conforme/no conforme	
FAENADO DE PIELS	Cloración de agua		Diaria	0,2-1,0 ppm Cloro libre	
	BPM		Diaria	Conforme/no conforme	
	Contaminación microbiana canales y superficies		Mensual	Valores arriba indicados	
EVISGERADO Y ACABADO	Cloración de agua		Diaria	0,2-1,0 ppm Cloro libre	
	BPM		Diaria	Conforme/no conforme	
	Contaminación microbiana canales y superficies		Mensual	Valores arriba indicados	
OREO	Temperatura canal a la salida del oreo		2veces/dí	Tª canal < 4°C (T=4-6°C atemperar en cámara)	
	Temperatura del túnel de oreo		Continua	Tª túnel: -4 / 4°C	
DESPIECE	Temperatura sala		Continua	Tª sala: ≤ 11°C	
	Contaminación microbiana canales y superficies		Mensual	Valores arriba indicados	
	Control de producto terminado		Diario	Conforme/no conforme	
	BPM		Diaria	Conforme/no conforme	
ENVASADO	Temperatura sala		Continua	Tª sala: ≤ 11°C	
	BPM		Diaria	Conforme/no conforme	
	Contaminación por metales		Continua	Ausencia	
CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN	Temperatura cámara de refrigeración		Continua	Tª= 0-2 °C	
CONGELACIÓN	Temperatura túnel de congelación		Continua	Tª≤ -35°C	
CONSERVACIÓN EN CONGELACIÓN	Temperatura cámara de congelación		Continua	Tª≤ -18 / -20°C	
EXPEDICIÓN	Temperatura muelle expediciones		Continua	Tª sala: ≤ 11°C	
	Temperatura producto		Continua	Tª producto < -18 / -20°C	
ACEPTADO CLIENTE: Firma/Sello Fecha:					