

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 23.10.2014.4
-------------------	-----------------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 8017-9007-9014	CUARTO DE CORDERO LECHAL
-----------------	-----------------------------	---------------------------------

INGREDIENTES		
Cordero lechal, agua, manteca (manteca de cerdo, antioxidante: E-320, acidulante: ácido cítrico), sal, aceite de oliva virgen extra, espesante: goma xantana.		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		
Color	Tostado	
Olor	Típico de la carne de cordero lechal asada	
Sabor	Salado	
Consistencia	Fibrosa y untuosa	

USO ESPERADO		
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.		

MODO DE EMPLEO		
Extraer la piezas del envase junto con su jugo, precalentar el horno a 190°C. Colocar la pieza en una bandeja del horno, rociando el jugo por encima y hornear hasta que la piel se dore (aproximadamente 10 minutos)		

VIDA ÚTIL	15 meses	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	REFRIGERACIÓN	

CODIFICACIÓN	TTWWW TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) X: n° de autoclave	
---------------------	--	--

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS		
Clostridium sulfitorreductores	Ausencia/ g	
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización		

MÉTODO TRATAMIENTO (T°)	PASTEURIZACIÓN	
--------------------------------	-----------------------	--


CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	596/143
	GRASAS de las cuales:	6,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	2,97
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	3,53
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	0
	AZUCARES	-
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDON	-
	FIBRA ALIMENTARIA	0
	PROTEINAS	21
SAL	-	
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		x	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			x
Huevos y productos a base de huevo			x
Pescado y productos a base de pescado			x
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja			x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			x
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			x
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			x
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos			x

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562080179	Nº raciones	2-3 raciones
Peso escurrido unidad (Kg)	0,8	Peso escurrido caja (Kg)	3,2
Peso neto unidad (Kg)	1	Peso neto caja (Kg)	4
Nº uds. /envase	1	Peso neto palet (Kg)	407
Nº uds. /caja	4	Nº cajas/palet	96

REGISTRO SANITARIO	26.10442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
 Fdo: Responsable de I+D	 Fdo: Responsable de Calidad