



FT 06 FICHA TÉCNICA COCHINILLO DESHUESADO ración

F. Revisión: MAYO 2024

Revisa: EVT

Revisión: 08

Página 1 de 2

Descripción artículo	Cochinillo cocido a baja temperatura, deshuesado y congelado. *Ocasionalmente puede contener algún hueso, cartílago o ternilla		
Ingredientes/ Composición	Cochinillo (99%), sal y pimienta.		
Color	Marrón		
Peso pieza	180± 20g		
Presentación	Envasado al vacío	Plástico base	PA/PP
		Plástico tapa	PA/PP
		Envase	180gr (2* 180gr)
		Cajas	16 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGETICO	150 Kcal 631 Kj	
	GRASAS	5.90 g	
	De las cuales		
	ácidos grasos SATURADOS	3.88 g	
	HIDRATOS DE CARBONO	1.2 g	
	De los cuales		
	AZÚCARES	<1.0 g	
	PROTEINAS	23.1 g	
Características organolépticas	SAL	0.5 g	
	COLOR	Marrón	
	AROMA	Características del producto	
	SABOR	Características del producto	
	TEXTURA	Características del producto	
	ASPECTO	Características del producto	

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024



FT 06 FICHA TÉCNICA COCHINILLO DESHUESADO ración

F. Revisión:	MAYO 2024
Revisa:	EVT
Revisión:	08
Página 2 de 2	

Características microbiológicas	MICROORGANISMOS	n	c	Resultado		
	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g		
Características físico- químicas	pH: 6.1 aw: 0.978 No contiene aditivos.					
Alérgenos / OGM	Alérgenos: No contiene alérgenos. No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, moluscos, gluten, crustáceos, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.					
Uso previsto y población diana	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.					
Instrucciones de uso	Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o al microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto, secar la terrina por la parte de la piel y dorar en sartén por la parte de la piel con un poco de aceite hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto durante 30 segundos. Una vez descongelado, no volver a congelar. Consumir inmediatamente.					
Condiciones transporte	Características	Unidad	Valor/nivel objetivo	Tolerancia	Método	Observaciones
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga
	Limpieza interior caja		Completa		Visual	
	Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo
Tª almacenamiento / conservación	-18°C					
Vida útil	18 meses desde la fecha de fabricación.					

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024