

Descripción artículo	Carrillera de cerdo cocido a baja temperatura y congelado		
Ingredientes/ Composición	Carrillera de cerdo (88.6%), agua, vino de Oporto (3.1%) (contiene SULFITOS), almidón modificado, caramelo de azúcar, sal, tomate en polvo, extracto de vino tinto, espesante E-415 y especias.		
Color	Marrón		
Peso pieza	240± 20g		
Presentación	Envasado al vacío	Plástico base	PA/PP
		Plástico tapa	PA/PP
		Envase	220 gr
		Cajas	12 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGETICO		206 Kcal 858 Kj
	GRASAS		15.2 g
	De las cuales		
	ácidos grasos SATURADOS		5.6 g
	HIDRATOS DE CARBONO		<1.0 g
	De los cuales		
	AZÚCARES		<0.5 g
	PROTEINAS		18.0 g
SAL		0.95 g	
Características organolépticas	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: 14/04/2025	Fecha: 14/04/2025

Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>n</th> <th>c</th> <th colspan="2">Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>					MICROORGANISMOS	n	c	Resultado		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g	
	MICROORGANISMOS	n	c	Resultado											
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g												
Características físico- químicas	<p>pH: 6.2 aw: 1 Contiene aditivos alimentarios. RD 1129/2011</p>														
Alérgenos / OGM	<p>Alérgenos: Contiene SULFITOS 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.</p>														
Uso previsto y población diana	<p>Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes: SULFITOS</p>														
Instrucciones de uso	<p>Regeneración 1: Descongelar completamente Abrir con ayuda de unas tijeras o cuchillo y disponer en una bandeja apta para horno Hornear en horno precalentado a 220 grados durante 10 minutos Retirar la bandeja del horno con cuidado, emplatar y consumir.</p> <p>Regeneración 2: Descongelar completamente Perforar la bolsa con ayuda de un tenedor o cuchillo e introducirla en el microondas Calentar durante 3 min a 800W Abrir la bolsa con ayuda de unas tijeras o cuchillo Emplatar y consumir.</p>														
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: 14/04/2025	Fecha: 14/04/2025