

	ESPECIFICACIÓN DE CALLOS DE TERNERA PREPARADOS		EP-CA/01
			Página 1 / 5
			Edición 23
		Fecha 13/01/2023	
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN	



ESPECIFICACIÓN DE CALLOS DE TERNERA PREPARADOS

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
<ul style="list-style-type: none"> - Legislación aplicable



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS DE TERNERA PREPARADOS**

EP-CA/01
Página 2 / 5
Edición 23
Fecha 13/01/2023

1.- OBJETO

Definir las características que tienen los *callos de ternera preparados* fabricados por ROGUSA y envasados en formato de plástico y al vacío.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación:

Callos de ternera preparados.

2.2.- Ingredientes:

Callos, pata y morro de vacuno (48%) (origen U.E.), chorizo 7 % (carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, pimentón, dextrosa, ajo, especias y tripa de colágeno), gelatina (corteza de cerdo), jamón 1% y salsa: agua, tomate, sal, aceite de oliva 0,7%, almidón de maíz, cebolla, especias, pimentón, conservadores E-202, E-250, y antioxidante E-301.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Tipo plástico	Unidades/caja	Código Barras envase	Código Barras embalaje
500g \pm 3%	poliéster saranizado, polietileno con EVA poliamida polietileno	12 u/c	8411713111068	28411713111062
1000 g \pm 1,5%	poliéster saranizado, polietileno con EVA poliamida polietileno	6 u/c	8411713111051	28411713111055
2,5 Kg. \pm 1,5%	poliéster saranizado, polietileno con EVA poliamida polietileno	8 u/c	8411713111044	88411713111040
5 Kg \pm 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA poliamida polietileno	4 u/c	8411713111037	88411713111033

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

- Consumir preferentemente antes del/lote:
- Consérvase de 0 °C a + 4°C.
- Denominación del producto y fotografía: Callos de Ternera Preparados.
- Ingredientes.
- Leyenda: " Consumir tras un cocinado completo".
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 26.06373/M
- Peso neto.
- Leyenda de Sistema de Calidad certificado por AENOR.
- Modo de empleo. "vaciar el contenido en un recipiente y cocinar a fuego lento hasta ebullición o bien en microondas aproximadamente 4 minutos a máxima potencia para una ración de 250 a 300 gramos".
- Teléfono de atención al consumidor.
- Código de barras.
- Sin gluten.
- Jarra aceite oliva y leyenda: Elaborado con Aceite de Oliva 0,7 %
- Punto verde
- Información nutricional media por 100 g

Valor energético:	593 kJ /142 Kcal
Grasas/Lípidos	8 g
de las cuales saturadas	2,6 g
Hidratos de carbono	1,5 g
De los cuales azúcares	0,6 g
Proteínas	16 g
Sal	1,5 g

Embalaje:

- Código de barras
- Denominación producto
- Unidades por caja-Formato
- Peso neto
- Fecha de consumo preferente y lote.
- Dirección
- Nota "Atención: para su perfecta conservación la temperatura a mantener es de: 0° a +4°C.



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS DE TERNERA PREPARADOS**

EP-CA/01
Página 4 / 5
Edición 23
Fecha 13/01/2023

- Sello de AENOR de empresa registrada
- Logotipo de ROGUSA en dos laterales
- Número de Registro Sanitario: 26.06373/M
- Leyenda; "Especialistas en precocinados"
- Leyenda; "Producto envasado en plástico al vacío. Precaución al abrir con cuchilla.
- Atención: producto frágil

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar refrigerado entre 0 y 4°C.

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 80 %
Grasa	Máx 10 %
Proteína Bruta	Mín 13,5 %
Hidratos de carbono	Máx 3 %
E-250	48 ppm
E-202	790 ppm(sobre salsa)
PH	6,45
AW A 20 °c	0,983
Escherichia Coli	Ausencia ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia /25 g
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10 ² ufc/g

2.7.-Fecha de caducidad:

3 meses a partir de la fecha de fabricación. Producto pasteurizado

2.8.-Legislación aplicable

Reglamento 853/2004



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS DE TERNERA PREPARADOS**

EP-CA/01
Página 5 / 5
Edición 23
Fecha 13/01/2023

Reglamento 2073/2005
Reglamento 1881/2006
Reglamento 1169/2011
Reglamento 1333/2008

Y sus modificaciones posteriores.

2.9.-Destino producto

Todos los consumidores, incluidos celíacos.