

	FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	CA-0.6
		Nº Revisión: 1
		Fecha aprobación: 19/07/2024
		Página 1 de 1

Denominación del producto	CODILLO CERDO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CONGELADO
Clasificación del producto	Producto cárnico.
Ingredientes	Codillo de cerdo 90%, sal, correctores de acidez: E-261i y E-331iii, antioxidante: E-301, dextrosa, extracto de especias, azúcar, aroma de humo, plantas aromáticas y aceite de girasol
Tratamientos	Recepción, acondicionamiento de la materia prima, envasado, cocción, enfriado y almacenamiento en congelación.
Presentación	Producto envasado al vacío termoformado en: - paquetes de ±750g. - paquetes de ±350g.
Condiciones de almacenamiento y distribución	En congelación (a -18 °C). Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de uso	AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 5 minutos a máxima potencia (800W). AL HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Retirar el envase y colocar en un recipiente apto para el horno. Calentar durante 15 minutos. OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos
Vida útil	540 días. Vida útil secundaria: 48 horas
Población de destino	Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos.
Criterios microbiológicos	Límites establecidos en base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: <i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia/25g (n=5; c=0) <i>Salmonella sp.</i> : ausencia/25g (n=5; c=0)
Datos del fabricante	Hermanos Sánchez Roldán, S.L. Polígono Industrial de Carrús. Calle Benifallim, 17, Elche 10.10322/A 26.06979/A 40.037179/A

Valor nutricional (por 100g)	Energía (KJ)	923	Energía (Kcal)	256	Grasas totales (g)	8
	Grasas saturadas (g)	4,9	Hidratos carbono (g)	5	Azúcares (g)	3,2
	Proteínas (g)	16,3	Sal (g)	2,0		
Declaración de alérgenos	Apio		Cereales con gluten		Cacahuetes	
	Mostaza		Crustáceos		Soja	
	Sésamo		Moluscos		Leche-lactosa	
	SO₂, Sulfitos		Huevos		Frutos de cáscara	
	Altramuces		Pescados			
OGM	No contiene organismos genéticamente modificados					
Responsable de aprobación	Firma		Fecha		Nº versión	
Departamento de calidad			06/05/2024		1	