

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO:**  
**CARNE PICADA DE AÑOJO CONGELADA.**

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO:**

**CARNE DE AÑOJO** procedente del despiece de canales de añojo, picada y congelada.

**PROCESO DE ELABORACION:**

Carne refrigerada que previa inspección visual de Control de Calidad, se pica y se envasa al vacío. Seguidamente, se procede a su congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad pre-establecidas.



**INGREDIENTES:** Carne de añojo (100%)

**ALERGENOS y CONTAMINANTES:** No contiene ninguno de los alérgenos listados en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitado al consumidor. Además, el producto cumple con los **límites máximos de determinados contaminantes** establecidos en el **Reglamento (CE) Nº 915/2023** de la Comisión y sus modificaciones.

**OGM e IRRADIACIÓN:** No proviene de animales modificados genéticamente, ni que hayan sido sometidos a ningún tipo de irradiación.

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES:** Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:**

El producto debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  para una perfecta conservación, teniendo una fecha de caducidad de 12 MESES desde la fecha de congelación.

**DATOS DEL ENVASE:**

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.

### **SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS:**

Todos los productos de la empresa constan de un número de lote para poder controlar su trazabilidad y cumplir con la legislación vigente.

### **USO PREVISTO:**

La utilización del producto será siempre previa descongelación en refrigeración y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

### **PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:**

La presentación del producto se realiza envasado al vacío en bolsas de 1 Kg. y encajado en cajas de 6 Kg.

<b>PESO NETO CAJA</b>	<b>6 Kg UNIFICADO</b>
CAJAS X FILA:	9
PAQUETE VACIO (1 Kg)	6
FILAS X PALET	16
TOTAL CAJAS	144

Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

APROBADO POR DIRECCIÓN: 21/10/2025.