

**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) N° 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) N° 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) N° 2073/2005 y modificaciones posteriores.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18º 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.

PESO NETO CAJA	6 Kg UNIFICADO
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.

