

CARNES JB	<b>CARNES J.B., S.L.</b>	Rev: 2	Pag: 1/2
	<b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD</b>	Documento:	FT-01-726
		Fecha:	03/09/2021

## FICHA TÉCNICA

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** CALDERETA DE CORDERO

**CÓDIGO PRODUCTO:** 726

**ESPECIE:** CORDERO

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Producto obtenido del despiece y pulido de canales de cordero de origen nacional de peso comprendido entre 12 y 16Kg.

**COMPOSICIÓN:**

% TOTAL	INGREDIENTE
100.00	RECORTE DE PECHO Y FALDA DE CORDERO

<b>PRESENTACIÓN:</b>	<u>Presentación:</u>	Granel en bolsa de baja presión
	<u>Formato:</u>	3.5 Kg/bolsa según condiciones cliente
	<u>Envasado:</u>	Atmosfera normal
	<u>Embalaje:</u>	Caja de cartón
<b>PESO MEDIO:</b>	Cajas de 3.5 Kg	
<b>CADUCIDAD:</b>	720 días congelado	
<b>CONSERVACIÓN:</b>	Conservar a temperatura <-18°C (Congelado)	
	Humedad relativa del 90%	
<b>DISTRIBUCIÓN:</b>	Transporte frigorífico a <-18°C (Congelado)	
<b>COMERCIALIZACIÓN:</b>	<u>Ud. pedido:</u>	Unidad
	<u>Ud. De facturación:</u>	Kg
<b>ETIQUETADO:</b>	Artículo, ingredientes, código de barras, fecha de caducidad, número de lote, peso, precio, condiciones de conservación, dirección y número de RGS (10.3221/HU)	

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	<u>Salmonella</u>	Ausencia/25g	
	<u>Escherichia coli</u>	<5x10 <sup>2</sup> ufc/g	Reglamento (CE) 2023/2005
	<i>*Controles analíticos en producto final</i>		

<b>CONTAMINANTES:</b>	<u>Plomo</u>	<0,010 mg/Kg	
	<u>Cadmio</u>	<0,050 mg/Kg	
	<u>Suma de PCB-dioxinas.</u>	<4,5 pg/g de grasa	Reglamento (CE) 1181/2006

<b>OBSERVACIONES:</b>	<b>ALÉRGENOS:</b>	No procede	Reglamento (CE) 1169/2011
	<b>OMG:</b>	No	Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003
	<b>PRODUCTO IRRADIADO:</b>	No	
	<b>INSTRUCCIONES DE USO:</b>	Cocinar completamente antes de consumir	
	<b>INFOR. NUTRICIONAL:</b>	No procede	Reglamento (CE) 1169/2011