

PRODUCTO:	JAMONCITOS DE PAVO CONGELADOS	CÓDIGO ARTÍCULO:	43031
------------------	-------------------------------	-------------------------	-------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		Porción de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo la tibia y el peroné con sus correspondientes músculos. Los tendones han sido extraídos previamente (desnervado).			
Grupo:		Fresco	Congelado		
Características organolépticas	COLOR	Típico	OLOR	Típico	
	TEXTURA	Típica	SABOR AL COCINADO	Típico	
VIDA ÚTIL:	ENVASADO + 18 MESES	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:			
		Conservar a <-18°C			
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN:		Mantener siempre la temperatura de almacenamiento.			
USO PREVISTO:		Uso industrial o cadena de distribución.			
MENCIÓN OBLIGATORIA:		Cocinar antes de ser consumido.			
ENVASADO:	Material: Cajas de cartón de 5 y 10 kg + lámina protectora	EMBALAJE:	Material: Palet de madera + caja cartón Nº ud: 135 unidades / 91 unidades Peso aprox.: 675 kg+ palet / 910 kg + palet		
ETIQUETADO:	Etiquetado con peso neto y fecha de envasado.				

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		CRITERIOS QUÍMICOS	
Aerobios mesófilos	< 1.000.000 ufc/g	Humedad (%)	75 +/-2%
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g	Proteína (%)	21 +/-2%
Clostridium perfringens	< 50 ufc/g	Grasa (%)	2 +/-2%
Salmonella spp.	Ausencia/ 25 g		
Escherichia coli	< 500 ufc/g		
Listeria monocitogenes	< 100 ufc/g		

NORMATIVA
<ul style="list-style-type: none"> •Reglamento 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios, y sus modificaciones. •Reglamento 853/2004 por el que se establecen las Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones. •RD 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. •Reglamento 543/2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carnes de aves de corral. •Reglamento nº 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones. •Reglamento 2073/2005 relativo a los Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. •Reglamento 1086/ 2011 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión en la que concierne a la salmonella en la carne fresca de aves de corral. •Reglamento 931/2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal. •No contiene ni alérgenos ni Organismos Modificados Genéticamente.

Realizado por:	Calidad	Aprobado por:	Dirección
-----------------------	----------------	----------------------	------------------