

Responsable de producto:
David de María

FICHA TÉCNICA:
COCHINILLO CONGELADO 4-5 KG
Fecha: 08/2014
Edición: 3



1. DEFINICIÓN

Es la canal de animales de la especie porcina de peso comprendido entre los 4 y los 5 Kg, que han sido aturdidos, sangrados, pelados y eviscerados a la que solo se le ha sometido a la acción del frío para su conservación.

2. COMPOSICIÓN GENERAL

Al tratarse de carne cruda sin ningún tipo de procesado, no lleva ingredientes en su composición.

Las materias auxiliares que se utilizan para su comercialización son materiales plásticos de protección.

Información sobre alérgenos: *No contiene sustancias que puedan ser causa de alergias según lo establecido en la legislación.*

Información sobre OGM: *A este producto no le es de aplicación el Reglamento (CE)Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no está compuesto por OMG, contiene OMG o se ha producido a partir de OMG.*

3. FORMATO DE PRESENTACIÓN

El cochinillo congelado se presenta en el siguiente formato:

- Formatos envasados: ENVASADO AL VACÍO DE FORMA INDIVIDUAL EN BOLSA RETRÁCTIL. **TIPO DE CORTE:** ABIERTO, sirviéndose congelado según los formatos de la siguiente tabla:

PESO	TIPO DE ENVASE PALET	FORMATO
4-5 Kg	CAJAS DE CARTÓN CON 4 UNIDADES/PALET EUROPEO CON 32 CAJAS	CONGELADO ENVASADO

4. CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

- Cobertura grasa: extensa y uniforme
- Color de la carne: Blanco nacarado
- Color del tejido adiposo: Blanco
- Consistencia de la carne: Ligeramente húmeda.

Responsable de producto:
David de María

FICHA TÉCNICA:
COCHINILLO CONGELADO 4-5 KG
Fecha: 08/2014
Edición: 3

5. CARACTERES MICROBIOLÓGICOS

	Valores satisfactorios	Valores aceptable	Valores insatisfactorios
Log recuento total de colonias aerobias (ufc/ cm ²)	< 4	4 - 5	> 5
Log recuento total de enterobacterias (ufc/ cm ²)	< 2	2 - 3	> 3
	Aceptable		Inaceptable
Salmonella (en 50 muestras consecutivas)	Presencia en máximo 3 muestras de 50 analizadas		Presencia en más de 3 muestras de 50 analizadas

Límites establecidos según: Reglamento nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

6. PROCESO GENERAL

El proceso de obtención de la canal de cochinillo congelado es el siguiente:

- Recepción de las animales vivos
- Inspección ante-mortem
- Sacrificio (aturdimiento, desangrado, desollado, evisceración)
- Inspección post-mortem
- Enfriamiento rápido
- Envasado
- Congelación
- Conservación a temperatura controlada
- Expedición

7. TRANSPORTE DEL PRODUCTO

El cochinillo congelado se debe transportar a temperatura inferior a los -18°C.

8. MARGEN DE VIDA ÚTIL

El cochinillo congelado tiene un tiempo de vida útil que depende de las condiciones de almacenamiento que se le den, siendo este tiempo de 24 meses.

9. CONDICIONES DE USO

Una vez descongelado no volver a congelar.

10. FABRICACIÓN

Todos los productos suministrados por FM Cochinillos de Abades, S.L. son fabricados por Cárnicas Tabladillo, S.L.