

	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO	Fecha 03/06/2024	Versión 1
	MODIFICACIÓN REALIZADA: Cambio detalles embalaje producto CLIENTE: EMPRESA: DERAZA IBÉRICO	Elaborado Departamento de Calidad	Revisado Responsable de Calidad

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Solomillo Ibérico 3 piezas Congelado						
CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO	Carne Fresca					CÓDIGO DE VENTA	041200
INGREDIENTES	Solomillo de cerdo Ibérico						
ALÉRGENOS	NO	TRAZAS	NO	OGM	No	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Típicas de la carne fresca
POBLACIÓN DIANA	Todos los grupos poblacionales. No recomendado para personas con restricción de grasa en su dieta			USO ESPERADO	Cocinar completamente antes de consumir.		
TRATAMIENTO	Envasado al vacío. Congelación						
VIDA ÚTIL	729 Días						
CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Congelado (-18°C)						
MARCA DE ETIQUETADO							
CÓDIGO ADUANERO							
INFORMACIÓN ADICIONAL	Una vez descongelado no volver a congelar.						



	ENVASE	EMBALAJE	PALET
MATERIAL	Bolsa de plástico de uso alimentario para envasado al vacío	Caja de cartón	Madera-Palet Europeo
MEDIDAS		395x285x170mm	1200x800mm
UNIDADES	(3) uds/bolsa	(5) bolsas/caja, aprox	(72) cajas/palet
PESO	(0,9-1) Kg/bolsa	(4,50 - 5) Kg/caja, aprox	
			CAJAS/CAPA 8 CAPAS/PALE 9

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Energía (Kcal)	164.0	Grasa (gr)	8,00
Energía (KJ)	689.0	*Ácidos Grasos Saturados	2,90
Proteína (gr)	22.1	*Ácidos Grasos Monoinsaturados	2,12
Hidratos de Carbono (gr)	0.0	*Ácidos Grasos Poliinsaturados	0,38
*Azúcares	0.0	Sal (gr)	0,1
Almidón	0.0	Fibra Alimentaria Total (gr)	0

DATOS MICROBIOLÓGICOS

Mesofios Aerobios	5x10 ⁶
Entero Bacterias	9x10 ³
Coliformes Totales	10 ⁴
E-coli	10 ²
S. Aureus	10 ²
Salmonela	Ausencia/25g

LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS

Legislación: * REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
 * REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
 * REGLAMENTO (CE) N° 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
 * REGLAMENTO (CE) núm. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
 * REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 * Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.
 * Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
 *REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.
 Reglamento (UE) n° 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Comentarios: Además de elaboración propia DeRaza Ibérico SL tiene procesos parcialmente subcontratados