
 RGSEAA 10.14997/TO	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO	Fecha 23/07/2020	Versión 1
	MODIFICACIÓN REALIZADA: Creación ficha cliente CLIENTE: JET EXTRAMAR, S.A. EMPRESA: DERAZA IBÉRICO	Elaborado	Revisado
		Departamento Calidad	Responsable Calidad

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Solomillo Ibérico 1 pieza congelado		
CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO	Carne Fresca	CÓDIGO DE VENTA	041206
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		290x250x105mm	1200x800mm
UNIDADES	(1) uds/bolsa	(10) bolsas/caja	(120) cajas/palet
PESO	(0,300) Kg/bolsa	(3) Kg/caja	
			CAJAS/CAPA 12 CAPAS/PALET 10

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 Monosaturados	2,12
Hidratos de Carbono (gr)	0.0	*Ácidos Grasos Polisaturados	0,38
*Azúcares	0.0	Sal (gr)	0,9
Almidón	0.0		

DATOS MICROBIOLÓGICOS

Mesofios Aerobios	5x10 ⁶
Entero Bacterias	9x10 ³
Coliformes Totales	10 ⁴
E-coli	10 ²
S. Aureus	10
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.
 * Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
 * REGLAMENTO (CE) núm. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
 * 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 (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006 , por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios