


**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (ADN)****CARNE PICADA CERDO BM**

FECHA VERSIÓN: 01/01/2020	VERSIÓN: 01	FECHA CREACIÓN: 01/01/2020	CÓDIGO: PC130S2//PC130C6//PC130C10	N.º PÁGINA: 1 de 7
------------------------------	----------------	-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

LOGÍSTICA Y PRESENTACIÓN

CODIFICACIÓN/ CLASIFICACIÓN	Artículo Proveedor: PC130S2//PC130C6//PC130C10 CARNE PICADA CERDO Artículo Cliente: -- GTIN13: Clasificación: Congelado / Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento / Preparado de carne Burguer meat / Picada cerdo		
FABRICANTE: INDUSTRIAS CÁRNICAS SANJOSÉ, S.L.	Denominación de venta: Carne Picada Cerdo (Burguer meat.)		
MARCA:		IMAGEN FRONTAL DEL PRODUCTO CON ETIQUETA	IMAGEN TRASERA DEL PRODUCTO CON ETIQUETA
	IMAGEN LATERAL DEL PRODUCTO CON ETIQUETA	IMAGEN ENCAJADO DEL PRODUCTO	
FORMATO/ PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipo de bolsa: Bolsa de vacio plata-transparente TPETMET/PE 200-1250/x100-1700 ▪ Proveedor y Modelo: TOFILM S.L. bolsa de vacio 82 micras ▪ Dimensiones de la bolsa: 200-1250 X 100-1700 ▪ Film: -- ▪ N.º porciones/caja: 16//12-6//20-10 ▪ Tipo peso: 0,5kh//6kg//10kg ▪ Peso medio: 0,5kg//1kg 		

Realizado por: Técnico Calidad	Revisado por: Responsable C	Aprobado por: Dirección General
Nombre: Eduardo Gironés Gil Firma:	Nombre: Juan Sanjosé Jover Firma:	Nombre: Javier Sanjosé Alonso Firma:

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (ADN)****CARNE PICADA CERDO BM**

FECHA VERSIÓN: 01/01/2020	VERSIÓN: 01	FECHA CREACIÓN: 01/01/2020	CÓDIGO: PC130S2//PC130C6//PC130C10	N.º PÁGINA: 2 de 7
------------------------------	----------------	-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

ENCAJADO/ PALETIZADO	<ul style="list-style-type: none">▪ Caja: Cartonajes levante caja cartón 6kg modelo 0200 390X290X128//caja cartón 10kg modelo 0200 390X290X128//▪ Unidades caja: 16//12-6//20-10▪ Peso neto caja: 8kg//6kg//10kg▪ Peso bruto caja: 8,4kg//6,4kg//10,4▪ Pallet: Madera Europeo▪ Paletizado: Según pedido, máximo 80 por pallet
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none">▪ Centro de producción: INDUSTRIAS CÁRNICAS SANJOSÉ, S.L. C/. Isaac Peral, 24 03803 Alcoy▪ Centro de expedición: INDUSTRIAS CÁRNICAS SANJOSÉ, S.L. C/. Isaac Peral, 24 03803 Alcoy▪ Registro sanitario: ES 10.05737/A CE

PRODUCTO

LISTA INGREDIENTES	Ingredientes: Carne de cerdo (86%), agua, fibra de guisante, almidón de guisante, fibras vegetales, antioxidantes (E331, E301) y conservadores (E221, E223, SULFITOS). Puede contener trazas de SOJA .
MATERIA PRIMA CÁRNICA	<ul style="list-style-type: none">▪ Carne de cerdo

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

PRINCIPIO DE VIDA	<ul style="list-style-type: none">▪ Principio de vida: Producto congelado 18 meses a -18°C
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none">▪ Temperatura de conservación, almacenamiento y transporte: -18°C; -18°C; -15 a -18°C
MODO DE EMPLEO/ RECOMENDACIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none">▪ El producto deber ser cocinado completamente antes de su consumido, deber sufrir un tratamiento térmico superior a 75°C.
ALÉRGENOS	<ul style="list-style-type: none">▪ Contiene SULFITOS.▪ Puede contener trazas de SOJA.

Realizado por: Técnico Calidad	Revisado por: Responsable C	Aprobado por: Dirección General
Nombre: Eduardo Gironés Gil Firma:	Nombre: Juan Sanjosé Jover Firma:	Nombre: Javier Sanjosé Alonso Firma:

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (ADN)****CARNE PICADA CERDO BM**

FECHA VERSIÓN: 01/01/2020	VERSIÓN: 01	FECHA CREACIÓN: 01/01/2020	CÓDIGO: PC130S2//PC130C6//PC130C10	N.º PÁGINA: 3 de 7
------------------------------	----------------	-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

INSTRUCCIONES ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none">Conservar a temperatura de -18°C para producto congelado.No volver a congelar una vez descongelado.Cocinar correctamente y completamente (75°C) antes de su consumo.Recomendaciones: Cocinar a fuego medio durante 7 minutos aproximadamente.																		
LOTE/ TRAZABILIDAD	6 dígitos: SSDAAA Explicar significado: <ul style="list-style-type: none">Dígitos de la semana de fabricación (SS): de 01 a 53.Dígito del día de fabricación (D): de 1 (lunes) a 7 (domingo).Dígitos del año de fabricación (AAA), p.ej. 019 (2019)																		
ALEGACIONES NUTRICIONALES	<ul style="list-style-type: none">Sin gluten (logo)Sin lactosa (logo)Tabla nutricional: <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Información nutricional. Valores medios por 100 g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor Energético: Kjul/100g</td><td>626</td></tr><tr><td>Valor Energético: Kcal/100g</td><td>150</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>8,3</td></tr><tr><td>(de las cuales saturadas)</td><td>3,4</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono:</td><td>1,7</td></tr><tr><td>(de los cuales azúcares)</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>17,1</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,1</td></tr></tbody></table>	Información nutricional. Valores medios por 100 g		Valor Energético: Kjul/100g	626	Valor Energético: Kcal/100g	150	Grasas	8,3	(de las cuales saturadas)	3,4	Hidratos de Carbono:	1,7	(de los cuales azúcares)	0,5	Proteínas	17,1	Sal	0,1
Información nutricional. Valores medios por 100 g																			
Valor Energético: Kjul/100g	626																		
Valor Energético: Kcal/100g	150																		
Grasas	8,3																		
(de las cuales saturadas)	3,4																		
Hidratos de Carbono:	1,7																		
(de los cuales azúcares)	0,5																		
Proteínas	17,1																		
Sal	0,1																		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none">Color: Rosado característicoOlor: CaracterísticoSabor: CaracterísticoTextura: CompactaComportamiento cocinado: BuenoCaracterísticas fisicoquímicas: pH 6-7																		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuentos máximos para este producto: <ul style="list-style-type: none">Aerobios: 5x10⁷ ufc/gEnterobacterias: 5x10⁵ ufc/gE. Coli: 5 x10³ ufc/gSalmonella: ausencia/10g																		
LEGISLACIÓN APLICABLE	<ul style="list-style-type: none">Reglamento (UE) N° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.																		

Realizado por: Técnico Calidad	Revisado por: Responsable C	Aprobado por: Dirección General
Nombre: Eduardo Gironés Gil Firma:	Nombre: Juan Sanjosé Jover Firma:	Nombre: Javier Sanjosé Alonso Firma:

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (ADN)****CARNE PICADA CERDO BM**

FECHA VERSIÓN: 01/01/2020	VERSIÓN: 01	FECHA CREACIÓN: 01/01/2020	CÓDIGO: PC130S2//PC130C6//PC130C10	N.º PÁGINA: 4 de 7
------------------------------	----------------	-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

	<ul style="list-style-type: none">▪ Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.▪ Real Decreto 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.▪ Reglamento (CE) Nº 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos RR(CE) 2073/2005; Modificación RR (CE) 1441/2007.▪ Real decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben de cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.▪ Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">▪ Transporte por agencia//propio
CONTACTOS CRISIS	<ul style="list-style-type: none">▪ Nº 1: Javier Sanjosé, 649 883 224, carnicassanjose@carnicassanjose.com Mail.▪ Calidad: Eduardo Gironés, 667 810 449, calidad@carnicassanjose.com▪ Otros: Antonio Gutiérrez, 607 533 677, laboquim@laboquim.com (Laboratorio externo)

Realizado por: Técnico Calidad	Revisado por: Responsable C	Aprobado por: Dirección General
Nombre: Eduardo Gironés Gil Firma:	Nombre: Juan Sanjosé Jover Firma:	Nombre: Javier Sanjosé Alonso Firma:



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (ADN)

CARNE PICADA CERDO BM

FECHA VERSIÓN: 01/01/2020	VERSIÓN: 01	FECHA CREACIÓN: 01/01/2020	CÓDIGO: PC130S2//PC130C6//PC130C10	N.º PÁGINA: 5 de 7
------------------------------	----------------	-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

ETIQUETADO

Recuadro superior

1. Denominación de venta
2. Fecha de caducidad
3. Peso neto: 0,210 kg
4. Fecha de retirada: RXX
5. Sin Lactosa (logo)
6. Sin Gluten (logo)

Recuadro inferior

1. Denominación de venta
2. Ingredientes
3. Condiciones de conservación
4. Modo de empleo
5. Trazabilidad
6. Código de barras: 8437001956296
7. Tabla nutricional
8. Ecoembes (logo)
9. Registro sanitario
10. Fabricante
11. Teléfono: 965 525 410

Realizado por: Técnico Calidad	Revisado por: Responsable C	Aprobado por: Dirección General
Nombre: Eduardo Gironés Gil Firma:	Nombre: Juan Sanjosé Jover Firma:	Nombre: Javier Sanjosé Alonso Firma:



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (ADN)

CARNE PICADA CERDO BM

FECHA VERSIÓN: 01/01/2020	VERSIÓN: 01	FECHA CREACIÓN: 01/01/2020	CÓDIGO: PC130S2//PC130C6//PC130C10	N.º PÁGINA: 6 de 7
------------------------------	----------------	-------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

INFORMACION AECOC

--

Realizado por: Técnico Calidad	Revisado por: Responsable C	Aprobado por: Dirección General
Nombre: Eduardo Gironés Gil Firma:	Nombre: Juan Sanjosé Jover Firma:	Nombre: Javier Sanjosé Alonso Firma:

