
	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE FERGONVI	Versión: 11
	FICHA TÉCNICA	Fecha revisión: 17/01/2023
		Código: FT-01-04


## ZARAJOS DE CORDERO M (C/15 UD.)

1. DATOS DE LA EMPRESA		
<b>Nombre:</b> Fergonvi, S.L.		<b>Registro Sanitario:</b> 10.15479/CU
<b>Domicilio Social:</b> Ctra. CM-3201 Km. 12,2 16280, Villarta – Cuenca – España		
<b>Contactos:</b>		
Administración: 651 70 34 44 / 962 18 92 98 – <a href="mailto:elena.admin@fergonvi.com">elena.admin@fergonvi.com</a> / <a href="mailto:administración@fergonvi.com">administración@fergonvi.com</a>		
Gerencia: 677 41 14 61 – <a href="mailto:jlfernandez@fergonvi.com">jlfernandez@fergonvi.com</a>		
Calidad: 617 26 50 16 – <a href="mailto:calidad@fergonvi.com">calidad@fergonvi.com</a>		
Pedidos: 627 36 81 71 – <a href="mailto:pedidos@fergonvi.com">pedidos@fergonvi.com</a>		
2. DATOS DEL PRODUCTO		
<b>Producto:</b> zarajo de cordero M (normales)		
<b>Descripción del producto:</b> producto elaborado artesanalmente, y de forma totalmente tradicional, elaborado con tripas naturales de cordero limpias y previamente adobadas con sal común, liadas en dos sarmientos de vid de aproximadamente de 10 cm de largo, procedente de agricultura ecológica, y previamente desinfectados.		
<b>Ingredientes:</b> tripas naturales de cordero y sal común.		
<b>Características del producto:</b> color marrón claro y brillante. Forma circular. Consistencia firme y compacta. Olor y sabor característicos. Al ser un producto totalmente natural <b>no lleva ni colorantes ni conservantes ni contiene ningún tipo de alérgeno, ni compuestos OMG's. El producto no contiene gluten.</b>		
<b>Recomendaciones de uso:</b>		
Descongelar en refrigeración en caso de productos congelados a una temperatura entre 2 °C y 5 °C antes de cocinar. Partir en tres rodajas y ponerlo en la plancha hasta que quede dorado uniformemente ( <b>cocinar completamente</b> ). Servir bien caliente añadiendo simplemente limón o una salsa de perejil y ajo. También puede cocinarse al horno, a la brasa o en salsa.		
<b>Población destino:</b> toda la población en general.		
<u>Caducidad</u>	<u>Condiciones de almacenamiento/transporte</u>	<u>Lote</u>
<b>Congelado:</b> 18 meses	<b>Congelado:</b> -18 °C	Formado por la letra D acompañada de 6 dígitos ( <b>D000000</b> ) el cual garantiza la trazabilidad del producto
Esta fecha solamente será válida si se respetan las condiciones de almacenamiento indicadas		
3. DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DEL PROCESO		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de la materia prima con evaluación sensorial cualitativa y cuantitativa del producto y control de temperatura</li> <li>- Descongelación de la materia prima (en caso de recibir la mercancía en poliblock, se saca a descongelar 24 horas antes de su utilización) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavado, selección de materia prima y Adobo con sal de la materia prima</li> <li>- Liado de las tripas de cordero entre dos sarmientos y pesado del producto <ul style="list-style-type: none"> <li>- Horneado del producto</li> <li>- Pérdida de humo, y enfriado del producto <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasado en bolsas y encajado</li> <li>- Pasado de cajas por el detector de metales</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- Etiquetado, congelado (en túnel de congelación) y paletización <ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenamiento en cámara de congelación <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribución y venta</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE FERGONVI	Versión: 11
	FICHA TÉCNICA	Fecha revisión: 17/01/2023
		Código: FT-01-04

## ZARAJOS DE CORDERO M (C/15 UD.)

4. DATOS LOGÍSTICOS				
<b>Peso unitario:</b> 0,170 kg aprox.	<b>Sistema de envasado:</b> manualmente en una bolsa de plástico de 15 Ud. y encajado en una caja de cartón de 15 Ud.			
Características de envasado				
<b>Largo/caja:</b> 20 cm	<b>Ancho/caja:</b> 14 cm	<b>Bolsas/caja:</b> 1	<b>Tara/caja:</b> 0,190 kg	<b>Peso/caja:</b> 2,700 kg aprox.
Características de paletización				
<b>Formato/palet:</b> europeo 120x80	<b>Cajas/fila:</b> 16	<b>Filas/palet:</b> 10	<b>Cajas/palet:</b> 160	<b>Peso/palet:</b> 440 kg aprox.
5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO				
<u>Parámetros</u>	<u>Límites máximos</u>	<u>Unidades</u>	<u>Metodología de ensayo</u> <i>Según Reglamento CE 2073/2005</i>	
Mesófilos	1x10E8 (interno)	UFC/g	PNT-M-12	
Enterobacterias	1x10E8 (interno)	UFC/g	PNT-M-04	
Staphylococcus A.	500	UFC/g	PNT-M-08	
Clostridium S.	100	UFC/g	PNT-M-06	
E. Coli	100	UFC/g	PNT-EC 44°C	
Salmonella	Ausencia	P-A/25 g	PNT-Alimentos-65	
6. ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO-VALOR NUTRICIONAL				
<u>Parámetros</u>	<u>Resultados</u>	<u>Unidades</u>	<u>Metodología de ensayo</u>	
Valor energético:	123,41	Kcal/100g	PNT-Alimentos-102	
Valor energético:	524	KJ/100g	PNT-Alimentos-102	
Proteína:	22,64	g/100 g	PNT-Alimentos-01	
Hidratos de Carbono:	0,82	g/100 g	PNT-Alimentos-72	
Azúcares:	0,27	g/100 g	PNT-Alimentos-31	
Grasa:	3,29	g/100 g	PNT-Alimentos-03	
Grasa Saturada:	1,83	g/100 g	PNT-Alimentos-23	
Sal (Cloruro sódico):	0,23	g/100 g	PNT-Alimentos-07	
Actividad de agua:	0,945	g/100 g	Presión de vapor	
pH:	6,6	g/100 g	IT-14	
<p><i>Nota: Los análisis de los puntos "5. Análisis Microbiológico" y "6. Valores nutricionales" son realizados por laboratorio cuyo C.I.F. es B-06207104 e inscrito en el Registro de Laboratorios de Castilla la Mancha con nº LA/AL/CS/019 y LA/SA/CS/014 014 y laboratorio autorizado por la Conselleria de sanidad de la Generalitat valenciana y con certificación ENAC de la comunidad valenciana</i></p>				
<p><i>Nota: Para la elaboración y controles de los productos se toma como referencia la legislación vigente de: Reglamentos (CE) 2073/2005, 1881/2006, 1801/2008, 853/2004, 140/2003, 1169/2011, 1334/1999, 2018/73 y 2021/1317</i></p>				

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE FERGONVI	Versión: 11
	FICHA TÉCNICA	Fecha revisión: 17/01/2023
		Código: FT-01-04

## ZARAJOS DE CORDERO M (C/15 UD.)

### 7. ETIQUETADO

#### Información de la etiqueta:

- Lote del producto
- Indicaciones de consumo preferente
- Ingredientes
- Consejos de preparación
- Normas de conservación
- Registro sanitario del fabricante
- Dirección, contacto y registro sanitario del fabricante
- Código de barras
- Valor nutricional

#### Etiqueta caja:



### 8. CONTROL DE CALIDAD

#### Control de recepción de materias primas:

En la recepción de materias primas se controla: la temperatura, características organolépticas, lote, caducidad y embalaje

#### Control de elaboración:

En la elaboración de los productos se controla la calidad del producto, el peso, la temperatura de horneado en el centro del producto y del enfriado

#### Control de calidad del producto terminado:

Control de envasado y etiquetado, control cuerpos extraños. Control final de expedición del producto y liberación de lote

### 9. FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO

