
 FERGONVI, S.L.	ZARAJOS DE CORDERO	Versión: 001 Fecha revisión: 29/05/2018 Código: C-FT-0017
	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 5

FICHA TÉCNICA ZARAJOS DE CORDERO CAJA 15 UD.

Elaborado por: Elena Atiénzar Fecha: 21/03/2013 Firma y DNI:  53254619 M Cargo: Administración	Revisado por: Juan Luis Fernandez Fecha: 21/03/2013 Firma y DNI:  04619571-K Cargo: Responsable producción	Aprobado por: Eusebio Fernandez Fecha: 25/03/2013 Firma y DNI:  70502334C Cargo: Gerente
--	--	--

TABLA DE REVISIONES		
REVISIÓN:	FECHA:	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACION
0	21/03/2013	Elaboración inicial
1	10/09/2014	Actualización consejos de uso
2	13/05/2016	Actualización nuevo logotipo
3	13/05/2016	Actualización etiqueta
4	29/05/2018	Actualización nombre fiscal

 FERGONVI, S.L.	ZARAJOS DE CORDERO	Versión: 001 Fecha revisión: 29/05/2018 Código: C-FT-0017
	FICHA TÉCNICA	Página 2 de 5

CONTENIDO

1. DATOS DE LA EMPRESA	3
2. DATOS DEL PRODUCTO	3
3. DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DEL PROCESO:.....	3
4. DATOS LOGÍSTICOS	4
5. ETIQUETADO	4
6. CONTROL DE CALIDAD.....	5
7. FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO:.....	5

 FERGONVI, S.L.	ZARAJOS DE CORDERO	Versión: 001 Fecha revisión: 29/05/2018 Código: C-FT-0017
	FICHA TÉCNICA	Página 3 de 5

1. DATOS DE LA EMPRESA

Nombre:

Fergonvi, S.L.

Registro Sanitario: 10.15479/CU

Domicilio Social:

C/ Sol, 8. 16280, Villarta – Cuenca - España

Contacto:

Administración y pedidos: 96 218 92 98 – elena.admin@fergonvi.com

Producción: 677 411 461 – info@fergonvi.com

2. DATOS DEL PRODUCTO

PRODUCTO:

Zarajos de Cordero. Cajas de 15 Unidades

Descripción del producto:

Producto elaborado artesanalmente, y de forma totalmente tradicional, producido con tripas naturales de cordero totalmente limpias y previamente adobadas con sal común, liadas en sarmientos de vid de aproximadamente 10 cm. de largo., de agricultura ecológica, y previamente desinfectados.

Ingredientes: Tripas naturales de cordero y sal común.

Características del producto:

Color marrón tostado y brillante. Forma circular. Consistencia firme y compacta. Olor y sabor característicos. Al ser un producto totalmente natural no lleva ni colorantes ni conservantes ni contiene ningún tipo de alérgeno, ni compuesto por OMG.

Recomendaciones de uso:

Descongelar a temperatura ambiente antes de cocinar. Se recomienda partir en 3 rodajas y ponerlo en la plancha hasta que quede dorado uniformemente (cocinar completamente hasta alcanzar los 75 °C). Servir bien caliente añadiendo simplemente limón o una salsa de perejil y ajo. También puede cocinarse al horno, a la brasa o en salsa.

Caducidad:

Conservación:

Lote:

Congelado:
18 meses.

Fresco:
8 días.


Congelado:
-18 °C

Fresco:
> 2 °C; < 6 °C

Formado por 6 dígitos (ddmmaa)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS ETAPAS DEL PROCESO:



- Recepción de la materia prima (tripas de cordero) con evaluación sensorial cualitativa y cuantitativa del producto.
- Adobo de materia prima.
- Liado de las tripas de cordero sobre los sarmientos.
- Horneado del producto.
- Pérdida de humo, y enfriado del producto.
- Envasado en bolsas de 15 unidades, y dos bolsas por caja.
- Etiquetado y paletización.
- Almacenamiento y distribución.

 FERGONVI, S.L.	ZARAJOS DE CORDERO	Versión: 001 Fecha revisión: 29/05/2018 Código: C-FT-0017
	FICHA TÉCNICA	Página 4 de 5

4. DATOS LOGÍSTICOS

<u>Peso unitario:</u> 0,170 Kg		<u>Sistema de envasado:</u> Caja 15 ud. envasadas en bolsa plástica transparente interior			
<u>Características de envasado:</u>					
<u>Largo caja:</u> 30 cm	<u>Ancho caja:</u> 20 cm	<u>Alto caja:</u> 16 cm	<u>Bolsas /Caja:</u> 1	<u>Tara/caja:</u> 0,150 Kgs aprox	<u>Peso/caja:</u> 2,700 Kgs aprox
<u>Características de paletización:</u>					
<u>Formato palet</u> Europeo 120 x 80	<u>Cajas/fila:</u> 16	<u>Filas/palet:</u> 10	<u>Cajas/palet:</u> 160	<u>Peso/palet:</u> 432 Kgs aprox.	

5. ETIQUETADO

<u>Información de la etiqueta:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Lote del producto - Caducidad - Ingredientes - Consejos de preparación - Normas de conservación - Registro sanitario del fabricante - Dirección y contacto del fabricante - Código de barras 	<u>Etiqueta:</u> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>FABRICA DE ZARAJOS Y ALMACENISTAS DE DE CASQUERIA</p> <hr/> <p>ZARAJOS DE CORDERO</p> <p>LOTE CADUCIDAD 201216 20/06/2018</p> <p>Ingredientes: Tripas naturales cordero y sal.</p> <p>Modo de preparación: Cortarlo en 3 rodajas y cocinarlo a la plancha, bien hecho, una vez en el plato, añadir simplemente limón o salsa de perejil y ajo.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> ESPAÑA 10.15479 / CU CE </div>  </div> <p>15 UNIDADES</p> <p>Conservar a - 18° C</p> <p>C/SOL 8 16280 VILLARTA (CUENCA) 962189298 / 677411461 www.fergonvi.com info@fergonvi.com</p> </div>
---	--



FERGONVI, S.L.

ZARAJOS DE CORDERO

FICHA TÉCNICA

Versión: 001

Fecha revisión: 29/05/2018

Código: C-FT-0017

Página 5 de 5

6. CONTROL DE CALIDAD

Control de recepción de materias primas:

En la recepción de materias primas se controla: La temperatura, lote, caducidad y embalaje.

Control de elaboración:

En la elaboración de los productos se controla: Lote, origen y peso de materias primas. Control de procesos de elaboración.

Control de calidad del producto terminado:

Control organoléptico, control de presentación y envasado.

7. FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO:

