

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** CONEJO ENTERO CONGELADO

**MARCA:** HERMI

### DIRECCION DEL PROVEEDOR

**Dirección comercial:**

Pol. Ind. La Mora.  
 C/ Álamos nº 50-51  
 47193 La Cistérniga (Valladolid)  
 ESPAÑA

Tel: 0034 983 403 028

Fax : 0034 983 403 029

e-mail : imiguel@grupohermi.com

**Ubicación de los centros de elaboración :**

1/ Avda. LosÁlamos, 50-51. PI La Mora 47193. La Cistérniga (Valladolid).

2/ C/ Rosal, 47. 45500. Torrijos (Toledo).

3/ Alborelle, 17. Soñeiro. Sada (Coruña)

4/ Kiputzi Bidea, s/n. Mungia (Vizcaya)

5/ C/ Morrón, s/n. Las Eras-Alcalá del Júcar (Albacete)

### CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN

**CONTENIDO**

Canal de conejo congelado.

**DESCRIPCIÓN**

Canal de conejo entero que se introduce individualmente en un envase en forma de bolsa de plástico de las siguientes dimensiones: 65 Centímetros de Longitud y 40 centímetros de circunferencia. Se somete a proceso de congelación rápido en túnel a un régimen de temperatura de -35°C.

### FOTO DEL PRODUCTO



### EJEMPLO DE ETIQUETA



### VALORES NUTRICIONALES (Por 100 g o 100 ml de producto final)

Fuente: "Estudio sobre la CDO cubierta por la carne de conejo de granja" SPRIM España e INTERCUN

Grasa total :	5,3 g	Vitaminas :	B1, B2, B3, B6, B9, B12
* saturadas :	2 g	Minerales :	
**monoinsaturadas :	1,3 g	. NaCl (Na+) :	56,5 mg/100g
*poliinsaturadas :	2 g		
*colesterol :	26,5 mg	Fibra :	0 g
Proteínas :	21 g	Total kJ :	548
Hidratos de Carbono :	0 g	Total kcal :	131,0
* azúcar :	0 g		
* almidón :			

### DATOS LOGÍSTICOS

TIPO DE ENVASADO	BOLSA DE POLIPROPILENO
ENVASE	BOLSA DE POLIPROPILENO
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN
PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO	1,000-1,500 kg
UNIDADES / ENVASE	1
UNIDADES / EMBALAJE	5 ó 10

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO ESPERADO

**Uso esperado:** Este producto debe someterse a tratamiento térmico antes de su consumo.

Temperatura de transporte: -18/-20°C

Vida útil: 720 días desde el sacrificio

Temperatura de almacenamiento: -20°C

Fecha de Consumo preferente: fecha de congelación + 540 días (Mínimo en la recepción 360 días)

### INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

**Descripción del lote:**

Nº correlativo de 4 dígitos que se asigna a las partidas de producto por orden de congelación

Tamaño lote de producción (Uds) : Variable

Tamaño lote de fabricación (Uds) : Variable



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado y Aprobado:

Edición: 09  
Fecha: 19-12-2014

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** CONEJO ENTERO CONGELADO

**MARCA:** HERMI

## ANÁLISIS DEL PRODUCTO

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (incluido control del peso)

TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Nº de piezas			Control de producto terminado	Interno	Diario-Cada pedido
Materias extrañas			Visual		Continuo
Trazabilidad			Selección de un lote y comprobación de trazabilidad hacia delante y hacia atrás.		Anual
Caducidad Lote			Control de producto terminado: Revisión de etiquetado y conformado del producto.		Diario-Cada pedido
Precio, precio/kg.peso					Diario-Cada pedido

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Antibióticos	Ausencia			Externo	Según plan SVO

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Aerobios mesófilos	X $\leq 10^6$	ufc/g	PNT-MB007 (Rto. En placa)	Externo	Según plan
Enterobacterias	X $\leq 10^3$	ufc / g	PNT-MB014 (Rto. En placa)		
Escherichia coli	X $\leq 50$	ufc / g	PNT-MB059 (Rto. En placa)		
Salmonella y shigella	X Ausencia en 25g		PNT-MB055 (Investigación)		
Stafilococcus aureus	X $\leq 10^2$	ufc / g	PNT-MB017 (Rto. En placa)		
C. perfringens	X $\leq 10$	ufc / g	PNT-MB019 (Rto. En tubo)		
L. Monocytogenes	X Ausencia en 25g		PNT-MB054 (Investigación)		
Pseudomonas	X $\leq 10^4$	ufc / g	PNT-MB157		

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS --> CONTROL A RECEPCIÓN

TEST	Valor Normal y tolerancia	Unidad	Método de Análisis	Interno/ Externo	Frecuencia análisis
Coloraciones atípicas de la carne y el hueso	Ausencia		Visual	Interno	Mensual y según necesidad
Resecamiento	Ausencia		Visual		
Heterogeneidad de tamaño	Ausencia		Visual		
Exudación (exceso de líquido)	Ausencia		Visual		
Condiciones del envase	Envase Íntegro		Visual		

## ETAPAS DE FABRICACION

ETAPAS DEL PROCESO	PUNTOS CONTROLADOS	FREC.	VALORES CRÍTICOS
RECEPCIÓN Y REPOSO	Inspección antemortem por el S.V.O.	Continua	
SACRIFICIO	Correcto aturdimiento BPM	Continua	
FAENADO DE PIELES	Cloración de agua	Diaria	0,2-1,0 ppm Cloro libre
	BPM	Diaria	Conforme/no conforme
	Contaminación microbiana canales y superficies	Mensual	Valores arriba indicados
EVISERADO Y ACABADO	Cloración de agua	Diaria	0,2-1,0 ppm Cloro libre
	BPM	Diaria	Conforme/no conforme
	Contaminación microbiana canales y superficies	Mensual	Valores arriba indicados
OREO	Temperatura canal a la salida del oreo	2veces/día	Tª canal < 4°C (T=4-6°C atemperar en cámara)
	Temperatura del túnel de oreo	Continua	Tª túnel: -4 / 4°C
ENVASADO	Temperatura sala	Continua	Tª sala: <= 11°C
	BPM	Diaria	Conforme/no conforme
CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN	Temperatura cámara de refrigeración	Continua	Tª= 0-2 °C
CONGELACIÓN	Temperatura túnel de congelación	Continua	Tª<= -35°C
CONSERVACIÓN EN CONGELACIÓN	Temperatura cámara de congelación	Continua	Tª<= -18 / -20°C
EXPEDICIÓN	Temperatura muelle expediciones	Continua	Tª sala: <= 11°C
	Temperatura producto	Continua	Tª producto < -18 / -20°C

ACEPTADO CLIENTE:

Firma/Sello  
Fecha: