

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisado y Aprobado:

Edición: 03
Fecha: 14-10-2016

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CONEJO TROCEADO 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 Jucar (Albacete)

CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN

CONTENIDO

Canal de conejo

DESCRIPCIÓN

Canal de conejo troceado en porciones: piernas troceadas en 3 trozos, paletilla entera, costilla y lomo en trozos de 3-4,5 cm de grosor con ghígados y riñones incluidos. Congelado en túnel a -35 °C, y almacenamiento en cámara de congelación a una temperatura de -18 / -20° 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+) :
*poliinsaturadas :	2 g	56,5 mg/100g
*colesterol :	26,5 mg	Fibra :
Proteínas :	21 g	0 g
		Total kJ :
		548
Hidratos de Carbono :	0 g	Total kcal :
* azúcar :	0 g	131,0
* almidón :		

DATOS LOGÍSTICOS

TIPO DE ENVASADO	Bolsa plástica
ENVASE	Bolsa plástica
EMBALAJE	CAJA DE CARTÓN
PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO	0,800-1 ,100 kg
UNIDADES / ENVASE	VARIABLE
UNIDADES / EMBALAJE	5
CAJAS/PALET	120 Cajas

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

Fecha de Consumo preferente: fecha de congelación + 540 días

Temperatura de almacenamiento: -18 / -20°C

Fecha entrega plataforma: 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: 03
 Fecha: 14-10-2016

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CONEJO TROCEADO 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			Control de producto terminado: Revisión de etiquetado y conformado del producto.		Diario-Cada pedido
Lote					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	$\leq 10^6$	ufc/g	PNT-MB007 (Rto. En placa)	Externo	Según plan
Enterobacterias	$\leq 10^2$	ufc / g	PNT-MB014 (Rto. En placa)		
S Aureus	$\leq 10^2$	ufc / g	PNT-MB017 (Rto. En placa)		
Escherichia coli	≤ 50	ufc / g	PNT-MB059 (Rto. En placa)		
Salmonella	Ausencia en 25g		PNT-MB055 (Investigación)		

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 Continua	Conforme/no conforme
FAENADO DE PIELES	Cloración de agua BPM Contaminación microbiana canales y superficies	Diaria Diaria Mensual	0,2-1,0 ppm Cloro libre Conforme/no conforme Valores arriba indicados
EVISCERADO Y ACABADO	Cloración de agua BPM Contaminación microbiana canales y superficies	Diaria Diaria Mensual	0,2-1,0 ppm Cloro libre Conforme/no conforme Valores arriba indicados
OREO	Temperatura canal a la salida del oreo Temperatura del túnel de oreo	2veces/dí Continua	Tª canal < 4°C (T=4-6°C atemperar en cámara) Tª túnel: -4 / 4°C
DESPIECE	Temperatura sala Contaminación microbiana canales y superficies Control de producto terminado BPM	Continua Mensual Diario Diaria	Tª sala: <= 11°C Valores arriba indicados Conforme/no conforme Conforme/no conforme
ENVASADO	Temperatura sala BPM Contaminación por metales	Continua Diaria Continua	Tª sala: <= 11°C Conforme/no conforme Ausencia
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 Temperatura producto	Continua Continua	Tª sala: <= 11°C Tª producto < -18 / -20°C

ACEPTADO CLIENTE:

Firma/Sello

Fecha: