

FICHA TECNICA PRODUCTO		CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carrilleras de cerdo confitadas en grasa de pato - congelado - bolsa de 1,5kg		<b>564</b>	18/07/2019	6

<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Carrillera de cerdo salada, confitada con grasa de pato, envasada en una bolsa al vacío, bolsa de 1,5 kg, congelada				
	<b>PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN</b> Salazón - Maduración - Precocción - Envasado al vacío + adición de grasa de pato - Cocción / Pasteurización - Enfriamiento - Congelación - Almacenamiento				
	<b>FECHA DE CADUCIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	<b>Temperatura de conservación</b>	<b>PESO</b>	<b>GENCOD</b>
18 meses		<input type="checkbox"/> Refrigeración <input checked="" type="checkbox"/> Ultracongelada	<input checked="" type="checkbox"/> FIJO UNIDAD <input checked="" type="checkbox"/> FIJO CAJA <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000014806	

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	Carrillera de cerdo tratada en salazón confitada con grasa de pato, congelada: Ingredientes: Carrillera de cerdo 90% (carrillera de cerdo (origen: UE), agua, sal, nuez moscada molida, antioxidante: ascorbato de sodio, Pimienta), grasa de pato 10%.		<b>ORIGEN</b>	
			<b>CARNE :</b>	UE

DATOS LOGISTICOS					
UVC		cajas		palet	
<b>Tipo</b>	Bolsa	<b>Tipo</b>	Americana	<b>Tipo</b>	Europa
<b>Dimensión exterior</b>		<b>Dimensión exterior</b>		<b>Cajas/capa</b>	
<b>Largo (mm)</b>	250	<b>Largo (mm)</b>	394	<b>Cantidad capa</b>	8
<b>Anchura (mm)</b>	220	<b>Anchura (mm)</b>	294	<b>Altura del capa (mm)</b>	133
<b>Altura (mm)</b>	60	<b>Altura (mm)</b>	133	<b>Total cajas</b>	96
<b>Peso neto (g)</b>	1500	<b>cantidad uvc / caja</b>	3	<b>Total UVC</b>	288
<b>Peso bruto (g)</b>	1517	<b>Peso neto (kg)</b>	4,5	<b>Peso neto de palet (kg)</b>	432
<b>Tara (g)</b>		<b>Peso bruto (kg)</b>	4,8079	<b>Altura palet (m)</b>	1,746
Bolsa : +/- 17,3g	17	<b>Tara del caja (kg)</b>	0,256		
		<b>Tapa (Sí / No)</b>	no		

<b>CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE</b>	PREPARACIÓN	DESCONDITIONAMIENTO	ALIÑADO		AÑADIDURA DE MATERIA
	Satidad congelado	<i>Sí, posible</i>			
	Descongelación prealable aconsejada*	<i>Si aconsejado</i>	10 horas en una nevera entre 0 y 4 ° c		
	REGENERACIÓN	T ° C ou Thermostat	MODO**	TIEMPO	POTENCIA
	Baño María	100 ° C (inicio agua caliente)		45 mn (inicio con producto descongelado) 1h10 (inicio con producto congelado)	
	Horno mixto (modo de vapor)	100 ° C (inicio horno caliente)		50 mn (inicio con producto descongelado) 1h20 (inicio con producto congelado)	
	Horno profesional (vapor)	170 ° C (inicio horno caliente)		25 mn (inicio con producto descongelado) 1h (inicio con producto congelado)	
	Micro-ondas doméstico (Potencia 750-900W)				Watts
	Micro-onda profesional (Potencia 1000-1800W)			2 minutos/pieza (inicio con producto descongelado)	900 Watts
	Plancha, placa para dorar, sartén, grill				
Otro : (ex) salamandra, "TurboChef", freidora					
Sugerencia : Al consumir en las 6 horas después de descongelación					

\* Toda descongelación es recomendada en cámara fría positiva, producto embalado abierto, identificado y fechado del día de descongelación  
 \*\* MODO: est considerado como MODO el tipo de proceso de transferencia de calor como el vapor, Aire caliente + vapor, vapor de alta presión, pleine potencia o secuencial para los micro-ondas.  
 (1) Horno de convección forzado (ventilado /aire caliente) combinado Aire + Vapor

AGREMENTO SANITARIO	HVIA ( Armées )	
FR 85.215.003 CE	OUI	

FICHA TECNICA PRODUCTO	CODIGO DE PRODUCTO	Actualización	versión
Carrilleras de cerdo confitadas en grasa de pato - congelado - bolsa de 1,5kg	<b>564</b>	18/07/2019	6

ALERGENICOS		AUSENCIA	PRESENCIA	TRAZAS
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete	x		
	APIO y productos derivados	x		
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados	x		
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos	x		
	FRUTOS DE CASCARA y productos derivados	x		
	GRANOS DE LEGUMINO y productos a base de granos de legumino	x		
	LECHE y sus derivados (incluida lactosa)	x		
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	x		
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	x		
	MOSTAZA y productos derivados	x		
	HUEVOS y productos a base de huevo	x		
	PESCADO y productos a base de pescado	x		
	SOJA y productos a base de soja	x		
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	x			

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Recuento total de viables	Enterobacterias	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus
	m = 10 000	/	/	/	m = 10	/	m = 100
	Campylobacter	Salmonella	Listeria monocytogenes				
/	/	/					

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	≤74%	/	≤0,5%	/

REQUISITO	PRESENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE	PRODUCTO O PRESENCIA DE INGREDIENTES IRRADIADOS
	No	No

DECLARACIÓN NUTRICIONAL	Peso neto (g)	1500	Número de porción	20	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valor medio por	g/100g de producto	1 porción de 75 g	Aporte de la porción (% des AR*)		
	Valor energético	kJ 191	798	599		7%
	Grasas (g)	9,4	7,1	143		10%
	Ácidos grasos saturados (g)	3,8	2,9	143		14%
	Hidratos de carbono	0,5	0,4	143		0%
	Azúcares (g)	0,5	0,4	143		0%
	Fibra alimentaria (g)					/
	Proteínas (g)	26	20	20		39%
	Sal (g)	1,3	0,98	0,98		16%
* Aporte de referencia para un adulto típico (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 798kJ/191kcal, Matières Grasses 9,4g, dont acides gras saturés 3,8g, Glucides 0,5g, dont sucres 0,5g, Fibres alimentaires g, Protéines 26g, Sel 1,3g.						
Relación P/L (Proteína / Lipido) :			2,8			