

	<b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</b>	Código: EP-POR-01 MAYO 2017 Edición: 4
	<b>PANCETA DE CERDO FILETEADA</b>	Pág:1/3

### 1. DESCRIPCIÓN

Se define como **PANCETA FILETEADA** a la panceta de cerdo sin perfilado alguno que se presenta sin descortezar, esta recibe un golpe de frío, se filetea y por último se envasa al vacío.

### 2. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

- Presentar un aspecto fresco.
- Ausencia de zonas reseca o que presenten colores atípicos para la carne fresca (verdosos, amarillentos).
- Libres de suciedad y cuerpos extraños. Sin exudación de jugos.
- Ausencia de olores no característicos del producto fresco y de textura pegajosa o babosa.
- Se presentará sin coágulos de sangre, cartilagos, huesos, etc.
- No serán carnes excesivamente pálidas, blandas y exudativas (PSE) ni tampoco excesivamente oscuras, firmes y secas (DFD).

### 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	VALORES MÁXIMOS
Recuento aerobios mesófilos	$\leq 10^6$ ufc/g
Enterobacterias	$\leq 10^3$ ufc/g
<i>E. coli</i>	$\leq 10^2$ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g

### 4. CRITERIOS QUÍMICOS

- Materia prima que cumpla los límites legislados de los siguientes parámetros: Griseofulvina, Ivermectina, Bacitracina, Tetraciclinas, Sulfonamidas, Beta lactámicos, Hormonas (hexestrol, dietilbestrol, dienestrol, nandrolona, noretisferona, trembolona), Multiresidual de plaguicidas, Inhibidores del desarrollo microbiano, Dioxinas y PCB's similares a dioxinas, Plomo, Cadmio, Benzo (a) pireno
- Ausencia de alérgenos.

### 5. PRESENTACIÓN

- Envasada al vacío con film en termoformadora.
- Para el cliente Jet Extramar se sirve en el interior de cajas de cartón con 5 unidades

### 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Mantener entre 0 y 5°C.

	<b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</b>	<b>Código: EP-POR-01</b> <b>MAYO 2017 Edición: 4</b>
<b>PANCETA DE CERDO FILETEADA</b>		<b>Pág:2/3</b>

### **7.VIDA ÚTIL**

- 21 días a partir de la fecha de sacrificio.
- Siempre y cuando se respeten las condiciones de almacenamiento indicadas

### **8. INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA. ENVASADO/EMBALAJE.**

- Cada envase va identificado con una etiqueta donde se especifica: nombre, razón social y N° RGSA, la denominación del producto, lote y fecha de caducidad.
- En la etiqueta se informa al cliente que se debe conservar entre 0 y 5°C

### **9. DETERMINACIÓN DEL USO/POBLACIÓN DESTINO**

- El producto de la presente especificación ha de someterse a un cocinado completo (asado, frito o a la parrilla) antes de su consumo.
- Población destino de los productos de la presente especificación: población en general.

### **10. LEGISLACIÓN APLICABLE MAS RELEVANTE**

- Reglamento (CE) N° 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos.
- Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones, sobre contaminantes, nitratos, dioxinas y PCB's.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre etiquetado.