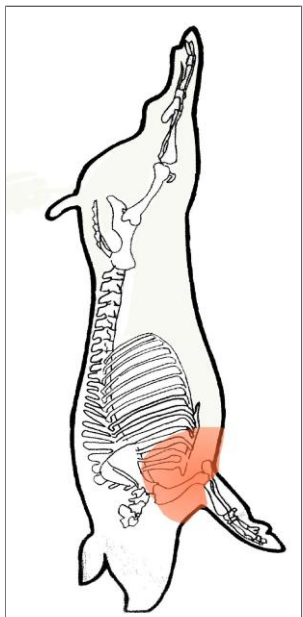
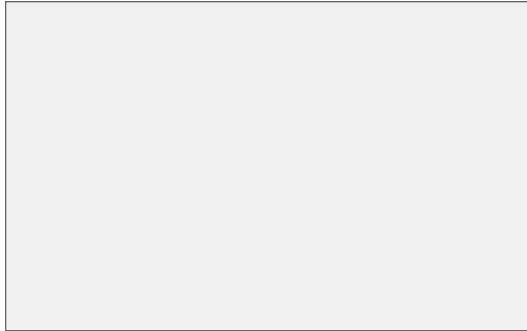


	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO	3009423
		Edición:	2
	SECRETO DE CERDO DUROC AL VACÍO REFR.	Página	1 of 2
		Fecha	17/02/2025

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO			
SECRETO DE CERDO DUROC AL VACÍO REFR.			
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO			
SECRETO DE CERDO			
DENOMINACIÓN DUROC			
Hembras o machos castrados, procedentes de una estirpe configurada genéticamente por un macho 100% Duroc (Genética Pic: buena grasa de cobertura y excelente infiltración intramuscular), y una madre blanca (cruce de genéticas: Large White y Landrace). Nacidos, criados y sacrificados en Galicia, para obtener como resultado una carne con altos niveles de grasa intramuscular infiltrada.			
DESCRIPCIÓN			
Pieza perteneciente al músculo latísimo del dorso, de forma plana con abundante presencia de grasa intermuscular, procedente de la parte trasera de la paleta de cerdo bajo el tocino que cubre dicha pieza. Con aspecto y olor de carne fresca.			
ESPECIE	PORK		
RAZA	50% DUROC		
PESO MEDIO	PESO MÍNIMO	PESO MÁXIMO	
0,4Kg	0,8 Kg	1,1Kg	
ORIGEN	ESPAÑA		



PRESENTACIÓN		1	2
ENVASE	Film tapa+Film Fondo		-
PRESENTACION	2piezas/bolsa envasado al vacío		-
EMBALAJE	4 bolsas/caja plástica		-
PALETIZACIÓN	8 base x 8 alturas (64 cajas)		-
VIDA ÚTIL	21 días	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE
		0-4°C	0-4°C



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS			
COLOR	Ausencia de coloraciones anómalas	TEXTURA	Firme y compacta. Ausencia de limosidades
OLOR	Ausencia de olores desagradables	VISUAL	Ausencia de cuerpos y sustancias extrañas
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETRO	LÍMITE	PARÁMETRO	LÍMITE
PLOMO (Pb)	< 0,1 mg/Kg	Aerobios	≤ 1x10 ⁶
CADMIO (Cd)	< 0,05 mg/Kg	Enterobacterias	≤ 5x10 ³
DIOXINAS	< 1 pg/g grasa		
MEDICAMENTOS	RG 37/2010 y modificaciones		

Aprobado por	Fecha
Dtor de Producción Frescos	17/02/2025

	FICHA TECNICA		CÓDIGO	3009423
			Edición:	2
	SECRETO DE CERDO DUROC AL VACÍO REFR.		Página	2 of 2
			Fecha	17/02/2025

INFORMACIÓN ALERGENOS

No contiene alergenos y trazas según Anexo II del Reglamento 1169/2011

ORGANISMO MODIFICADOS GENETICAMENTE (OGM's)

Este producto no dispone de OGM's

ADVERTENCIAS

Esquema paleta sin codillo

ETIQUETADO

DENOMINACIÓN DE VENTA	✓
LISTA DE INGREDIENTES	✗
PESO BRUTO	✓
PESO NETO	✓
FECHA DE CADUCIDAD/FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	✓
TEMPERATURA DE CONSERVACION	✓
CONDICIONES DE CONSERVACION	✗
LOTE	✓
ORIGEN	✓
RAZON SOCIAL	✓
MARCA SANITARIA	✓
ETIQUETADO NUTRICIONAL	✗
DECLARACION ALERGENOS	✗

RAZON SOCIAL

Fabricado por Industrias Frigoríficas del Louro, S.A.
Rúa Gómez Franqueira s/n 36400 Porriño (Pontevedra)
N.R.S.: 10.01678/PO

Aprobado por	Fecha
Dtor de Producción Frescos	17/02/2025