

	Ficha Técnica	EDICIÓN:5
ES 10.19867/MA	CARNICAS LA VERONICA	Fecha de revisión: Agosto 2024

CARRILERA DE CERDO FRESCO/CONGELADO			
MARCA COMERCIAL	CÁRNICAS LA VERONICA		
DESCRIPCIÓN	Músculo procedente de la parte maxilar del deshuese de la cabeza del cerdo.		
COMPOSICIÓN-INGREDIENTES	Carrillada de cerdo.		
PESO NETO	En envase.		
LOTEADO	nnmmaa, donde nn es el día del mes, mm corresponde al número de mes y aa es el año. El loteado coincide con la fecha de envasado.		
ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO	Envasado a vacío: 2 Kg (producto fresco y congelado) En saco a granel (producto fresco y congelado).		
VIDA UTIL	7 días a granel (producto fresco). 12 días a partir de la fecha de envasado (producto fresco). 18 meses a partir de la fecha de congelación (producto congelado)		
ALERGENOS	No contiene alérgenos.		
CONTENIDO ETIQUETADO	Denominación del alimento Origen: cerdo nacido, criado y sacrificado en..... Lista de ingredientes Peso neto Fecha de caducidad o duración mínima Condiciones especiales de conservación Identificación de la empresa Lote Fecha de congelación cuando proceda. ESPAÑA 1019867/MA CE		
CONDICION DE ALMACENAJE	Mantener 0-5°C en refrigeración y ≤-18°C en congelación.		
MODO DE EMPLEO	Consumir con tratamiento térmico, T > a 70°C durante un mínimo de 2 minutos.		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	MICROORGANISMO		LIMITE
	E. Coli		1x10/g
	Salmonella spp.		ND/25 g
	L. Monocytogenes		ND/25 g
	Staphylococcus Aureus		1x10²/g
	Enterobacterias		1x10²/g
	Aerobios Mesófilos		1x10⁶/g
	RESULTADO - Satisfactorio, si todos los valores observados se encuentran dentro de límite - Insatisfactorio, si uno o varios valores observados se encuentran fuera de límite		
"m" = valor umbral del número de bacterias. "M" = valor límite del número de bacterias.			

	Ficha Técnica	EDICIÓN:5 Fecha de revisión:
ES 10.19867/MA	CARNICAS LA VERONICA	Agosto 2024

	n= nº de unidades que componen la muestra. c= nº de unidades de muestreo que dan valores entre m y M. Concentración máxima Según Norma CE 2073/2005 modificada por CE1441/2007.- Referencia concentración máxima recomendada: CENAN 1982: carnes refrigeradas y congeladas.	
CONTAMINANTES QUÍMICOS	CONTAMINANTE	CONTENIDO MÁXIMO
	Suma Dioxinas	1.0 pg/g grasa
	Suma Dioxinas y PCBs	1.25 pg/g grasa
	Suma de PCBs	40 ng/g grasa
	Plomo	0.10 mg/ kg
	Cadmio	0.050 mg/ kg
	PFOS	0.30 µg/kg
	PFOA	0.80 µg/kg
	PFNA	0.20 µg/kg
	PFHxS	0.20 µg/kg
	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	1.3 µg/kg
	Sustancias farmacológicas activas	*
	REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 REGLAMENTO (UE) 2020/749 de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respeta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos *REGLAMENTO (UE) No 37/2010 DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal	
RECOMENDACIONES DE USO	Destinado a la venta a mercado mayorista de la Industria Cárnica para su posterior tratamiento y/o venta consumidor final, sin riesgo de consumo por parte de personas/grupos susceptibles o vulnerables.	
DATOS INDUSTRIA	Carnicas La Veronica, SLL C.I.F.: B-93199255 Domicilio Industrial y fiscal: C/ Río Guadalhorce, 31, 29200 Antequera, (Málaga) Teléfono: 952 84 54 53 E-mail: carnicaslaveronica@gmail.com	

	Ficha Técnica	EDICIÓN:5
ES 10.19867/MA	CARNICAS LA VERONICA	Fecha de revisión: Agosto 2024