



Ficha Técnica

EDICIÓN:5

Fecha de revisión:

ES 10.19867/MA

CARNICAS LA VERONICA

Agosto 2024

CARRILERA DE CERDO FRESCO/CONGELADO

MARCA COMERCIAL	HOOREKA		
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.		
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	LÍMITE	RESULTADO - Satisfactorio, si todos los valores observados se encuentran dentro de límite - Insatisfactorio, si uno o varios valores observados se encuentran fuera de límite
	<i>E. Coli</i>	1x10/g	
	<i>Salmonella spp.</i>	ND/25 g	
	<i>L. Monocytogenes</i>	ND/25 g	
	<i>Staphylococcus Aureus</i>	1x10 ² /g	

	Ficha Técnica	EDICIÓN:5
	ES 10.19867/MA	CARNICAS LA VERONICA

Enterobacterias	1x10²/g	
Aerobios Mesófilos	1x10⁶/g	
"m" = valor umbral del número de bacterias. "M" = valor límite del número de bacterias.		

	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	*
RECOMENDACIONES DE USO	REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de residuos de las sustancias farmacológicas activas en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respeta a los límites máximos de residuos de los productos fitosanitarios en los alimentos de origen animal. *REGLAMENTO (UE) No 37/2010 DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2010 relativo a las sustancias farmacológicas activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos de las sustancias farmacológicas activas en los alimentos.	
DATOS INDUSTRIA	HOOREKA Camino Vadofresno, 14912 Encinas Reales, España E-mail: araceli@grupo-ariza.com	