

CHULETERO DE CERDO SELECTA SIN CABEZA AL VACÍO REFRIGERADO

Denominación legal del producto

Chuletero de cerdo

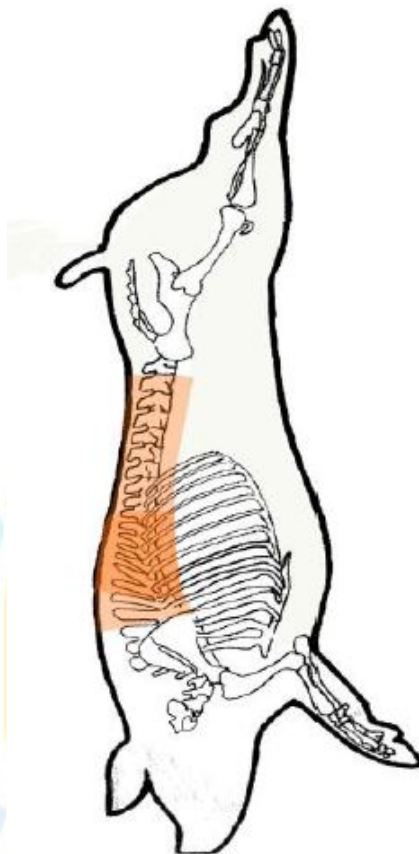
Denominación selecta

Hembras o machos castrados, procedentes de una estirpe de raza Duroc en su genética, nacidos, criados y sacrificados en Galicia a los que se le incluya la castaña en su alimentación durante los 60 días anteriores a su sacrificio, para obtener como resultado una carne con altos niveles de grasa intramuscular infiltrada.

Descripción

Pieza integrada por el espinazo (columna vertebral y comienzo de las costillas) seleccionado entre la 2ª y 3ª costilla y hasta la rabadilla, con los músculos del cuello, espalda, lomo, con el tocino y sin la piel que los recubre.

Con aspecto y olor de carne fresca.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PESO MÍNIMO	5,5 kgs	ESPECIE	Porcino
PESO MÁXIMO	7,5 kgs	RAZA	50% Duroc
PESO MEDIO	6 kgs	ORIGEN	España

ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Ausencia de coloraciones anómalas	Textura	Firme y compacta, Ausencia de limosidades
Olor	Ausencia de olores desagradables	Visual	Ausencia de cuerpos y sustancias extrañas

CHULETERO DE CERDO SELECTA SIN CABEZA AL VACÍO REFRIGERADO

FISICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
PLOMO (Pb)	< 0,1 mg/kg
CADMIO (Cd)	< 0,05 mg/kg
DIOXINAS	< 1 pg/g grasa
MEDICAMENTOS	RG 37/2010 y modificaciones

MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
AEROBIOS	< ó = 1×10^6
ENTEROBACTERIAS	< ó = 5×10^3

PRESENTACIÓN

ENVASE	FILM TAPA + FILM FONDO
MATERIAL	Poliamida y Polietileno (1)/polietileno extruido (2)
ESPESOR MÍNIMO	145 u (1)/112,5 u (2)
UNIDADES POR BOLSA	1
VIDA ÚTIL	21 días
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	0-5°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE	0-5°C



CHULETERO DE CERDO SELECTA SIN CABEZA AL VACÍO REFRIGERADO

ETIQUETADO			
DENOMINACIÓN DE VENTA	SI	LOTE	SI
LISTA DE INGREDIENTES	NO	ORIGEN	SI
PESO BRUTO	SI	RAZÓN SOCIAL	SI
PESO NETO	SI	MARCA SANITARIA	SI
FECHA CADUCIDAD/CONSUMO PREFERENTE	SI	ETIQUETADO NUTRICIONAL	NO
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	SI	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	NO
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	NO		

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

No contiene alérgenos ni trazas según Anexo II del Reglamento 1169/2011

ORGANISMO MODIFICADO GENÉTICAMENTE (OGM's)

Este producto no dispone de OGM's

ADVERTENCIAS

Se recomienda abrir el producto unos minutos antes de su manipulación para recuperar su olor característico. Consumir cocinado

CONTROL DE CALIDAD

El producto se somete a un control basado en un sistema de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) implantado en HNOS. ARIZA TORRALBO, S.L.

Normas de referencia: Reglamento (CE) Nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios; Reglamento (CE) Nº 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; Reglamento (CE) Nº 854/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal; Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regula determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios; Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos; Reglamento (CE) Nº 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos; Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado; Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; Así como cualquier modificación que afecte a las normas mencionadas