

## PRESA DE CERDO SELECTA AL VACÍO REFRIGERADO

### Denominación legal del producto

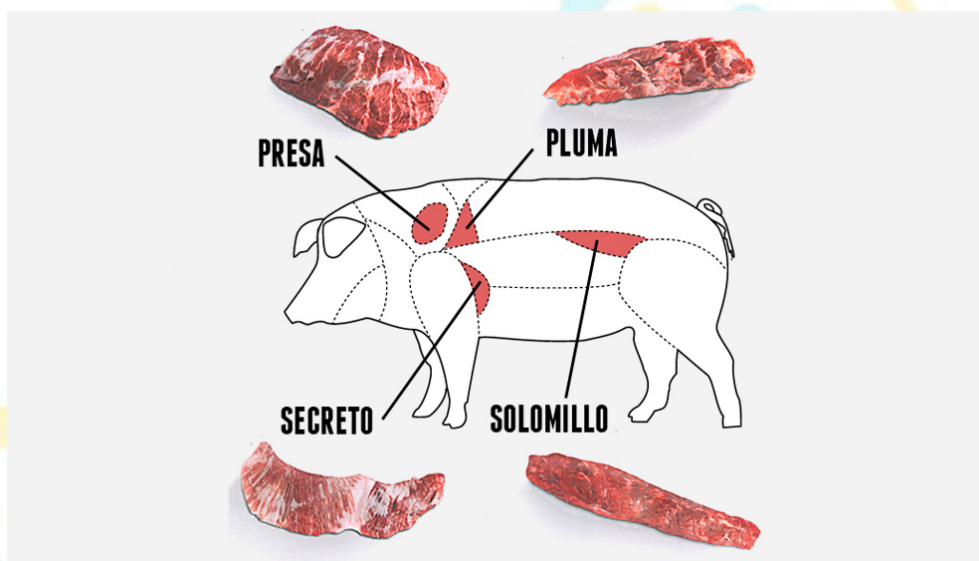
Presa de cerdo

### 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 adosada a la escápula que forma parte del cabecero de lomo de cerdo, despiezada y envasada al vacío posteriormente. Con aspecto y olor de carne fresca.



### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

|             |          |         |           |
|-------------|----------|---------|-----------|
| PESO MÍNIMO | 0,57 kgs | ESPECIE | Porcino   |
| PESO MÁXIMO | 0,83 kgs | RAZA    | 50% Duroc |
| PESO MEDIO  | 0,7 kgs  | ORIGEN  | España    |

## PRESA DE CERDO SELECTA AL VACÍO REFRIGERADO

| ORGANOLÉPTICAS  |                                  |                             |                                           |
|-----------------|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|
| COLOR           | Ausencia de coloración anómala   | Textura                     | Firme y compacta, Ausencia de limosidades |
| Olor            | Ausencia de olores desagradables | Visual                      | Ausencia de cuerpos y sustancias extrañas |
| FISICO-QUÍMICAS |                                  |                             |                                           |
| PARÁMETRO       |                                  | LIMITE                      |                                           |
| 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       |                                  | LIMITE                      |                                           |
| AEROBIOS        |                                  | < ó = 1x10 <sup>6</sup>     |                                           |
| ENTEROBACTERIAS |                                  | < ó = 5x10 <sup>3</sup>     |                                           |

| PRESENTACIÓN                                                                                                                                                             |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ENVASE                                                                                                                                                                   | FILM TAPA + FILM FONDO              |
| MATERIAL                                                                                                                                                                 | Poliamida biorientada y Polietileno |
| ESPOSOR MÍNIMO                                                                                                                                                           | 100 u tapa + 70 u fondo             |
| UNIDADES POR BOLSA                                                                                                                                                       | 1                                   |
| VIDA ÚTIL                                                                                                                                                                | 16 días                             |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO                                                                                                                                            | 0-5°C                               |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE                                                                                                                                                | 0-5°C                               |
|   |                                     |

## PRESA DE CERDO SELECTA 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) n o 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