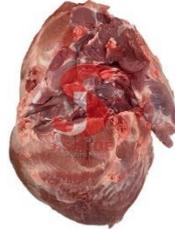


	ES 10.13488/GE CE	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b> <b>JAMÓN DE CERDO 4D</b>	Código: 1014
			Fecha: 21/11/2023 Revisión: 20 Página 1 de 3

**PRODUCTO**

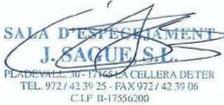
<b>Código del producto:</b>	1014	
<b>Denominación de producto:</b>	JAMÓN DE CERDO S/HUESO 4D	
<b>Descripción del producto:</b>	Jamón de cerdo, sin hueso, sin codillo, sin tendones. Producto elaborado a partir de jamón 2D.	
<b>Origen:</b>	España	
<b>Especie:</b>	Porcino	

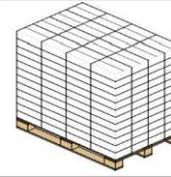
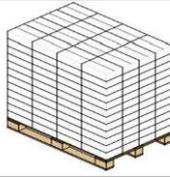
**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISCOQUÍMICAS**

<b>Sabor:</b>	Característico del producto. No presenta sabores extraños.
<b>Color:</b>	Rojo típico de carne fresca de cerdo, ausencia de PSE, DFD o signos de putrefacción.
<b>Olor:</b>	Característico del producto. Ausencia de olores extrañas (putrefacción, etc.)
<b>Textura:</b>	Característica del producto.
<b>Aspecto:</b>	Piezas en perfecto estado higiénico; ausencia de hematomas, hemorragias, fracturas, pelos,...

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

			
<b>Tipo de presentación</b>	<b>CAJA E2</b>	<b>POLYBLOC</b>	<b>BLOQUE DESNUDO</b>
	Refrigerado	Congelado	Congelado
<b>Kg/Palé aproximado</b>	640	900-1.000	900-1.000
<b>Caducidad producto</b>	7 días	18 meses	18 meses
<b>Cond. Conservación</b>	0°C - 7°C	-18°C	-18°C
<b>COMPOSICIÓN MATERIAL AUXILIAR:</b>			
<b>CAJA E2</b>	Polietileno de alta densidad	-	-
<b>FILM MANUAL</b>	-	Polietileno lineal de baja densidad	Polietileno lineal de baja densidad
<b>BOLSA G 140</b>	-	Polietileno de ALTA DENSIDAD VIRGEN y aditivos	-
<b>LÁMINA AZUL GALGA 70</b>	Polietileno lineal de baja densidad	Polietileno lineal de baja densidad	Polietileno lineal de baja densidad

Redactado:	Responsable calidad	
Revisado:	Responsable producción	
Aprobado:	Director comercial	



Tipo de presentación	CAJA CARTÓN		ENVASADO AL VACÍO CON CAJA CARTÓN	
	Refrigerado	Congelado	Refrigerado	Congelado
<b>Kg/Palé aproximado</b>	1080	1080	1080	1080
<b>Caducidad producto</b>	7 días	18 meses	21 días	18 meses
<b>Cond. Conservación</b>	0°C - 7°C	-18°C	0°C - 7°C	-18°C
<b>COMPOSICIÓN MATERIAL AUXILIAR</b>				
<b>BOLSA G 140</b>	Polietileno de ALTA DENSIDAD VIRGEN y aditivos		-	
<b>FILM TAPA</b>	-		Polietileno y poliamida	
<b>FILP BASE</b>	-		Polietileno y poliamida	
<b>BOSSA 40X50</b>	Polietileno de baja densidad		-	
<b>CAJA CARTÓN 10kg</b>	Cartón S – 21045. La cola formada por polímeros vinílicos.		Cartón S – 21045. La cola formada por polímeros vinílicos.	
<b>CAJAS CARTÓN (Safata)</b>	Cartón BC – 31069. La cola formada por polímeros vinílicos.		Cartón BC – 31069. La cola formada por polímeros vinílicos.	

#### USO PREVISTO E INSTRUCCIONES DE USO.

- Este producto está destinado a todo tipo de consumidores.
- No consumir en crudo.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Límite aceptación*
Aerobios mesófilos	< 1 · 10 <sup>6</sup> ufc / g
Enterobacterias	< 1 · 10 <sup>3</sup> ufc / g
E. Coli	< 50 ufc / g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc / g
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g
pH	5,5-6,2

\* Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos (Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios)

#### INFORMACIÓN ETIQUETADO

<b>Albarán:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productor: nombre, dirección, número de RGSEAA</li> <li>• Producto: denominación comercial, número de lote, peso bruto, peso neto, fecha de expedición y fecha caducidad.</li> <li>• Establecimiento destino: nombre y dirección</li> </ul>
<b>Etiqueta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productor: nombre y dirección del productor, número de RGSEAA</li> <li>• Producto: denominación comercial, número de lote, fecha de congelación (si procede), T<sup>a</sup> de conservación, fecha de caducidad, origen, peso bruto</li> </ul>

Redactado:	Responsable calidad	
Revisado:	Responsable producción	
Aprobado:	Director comercial	

 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">       ES 10.13488/GE CE     </div>	<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>  <b>JAMÓN DE CERDO 4D</b>	Código: 1014 Fecha: 21/11/2023 Revisión: 20 Página 3 de 3
---	---	--

<b>NORMATIVA</b>
------------------

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 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.
- Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2020/749 de la Comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos.
- Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, la cual trata los aspectos generales y técnicos de la ejecución del proceso, el etiquetado de los productos alimenticios irradiados las autorizaciones de irradiación de dichos productos.
- Directiva 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios autorizados para el tratamiento con radiaciones ionizantes.

<b>CONSIDERACIONES</b>
------------------------

- El producto no ha sido sometido a ninguna inspección mediante un equipo de detección de cuerpos extraños.

Redactado:	Responsable calidad	
Revisado:	Responsable producción	
Aprobado:	Director comercial	