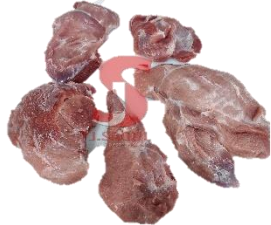


	ES 10.13488/GE CE	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO JAMÓN DE CERDO 5D	Código: 1081
			Fecha: 21/11/2023

Revisión: 19
Página 1 de 3




5 PRODUCTO


Código del producto:	1081	
Denominación de producto:	JAMÓN DE CERDO S/HUESO 5D	
Descripción del producto:	Jamón de cerdo, sin hueso, sin codillo, sin tendones, con cobertura de grasa. Producto elaborado a partir de jamón 2D.	
Origen:	España	
Especie:	Porcino	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISCOQUÍMICAS

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

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

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



Tipo de presentación	CAJA CARTÓN		ENVASADO AL VACÍO CON CAJA CARTÓN	
	Refrigerado	Congelado	Refrigerado	Congelado
Kg/Palé aproximado	1080	1080	1080	1080
Caducidad producto	7 días	18 meses	21 días	18 meses
Cond. Conservación	0°C - 7°C	-18°C	0°C - 7°C	-18°C
COMPOSICIÓN MATERIAL AUXILIAR				
BOLSA G 140	Polietileno de ALTA DENSIDAD VIRGEN y aditivos		-	
FILM TAPA	-		Polietileno y poliamida	
FILM BASE	-		Polietileno y poliamida	
BOSSA 40x50	Polietileno de baja densidad		-	
CAJA CARTÓN 10kg	Cartón S – 21045. La cola formada por polímeros vinílicos.		Cartón S – 21045. La cola formada por polímeros vinílicos.	
CAJAS CARTÓN (Safata)	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 ⁶ ufc / g
Enterobacterias	< 1 · 10 ³ 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

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


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

NORMATIVA

- 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.

CONSIDERACIONES

- 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	