

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>CARNE PICADA DE CERDO</h2>	<p>Hoja 1 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	---	--

1.- DENOMINACIÓN LEGAL

CARNE PICADA DE CERDO

2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

CARNE PICADA DE CERDO

3.- DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: **EMBUTIDOS LA ARMUÑESA, S.L.U. (C.I.F.: B-37206182)**

Domicilio industrial: **Carretera de Pedrosillo, s/n 37427, LA VELLÉS, SALAMANCA**

Teléfono: **923 354 249**

Nº RGSEAA: **10.08024/SA**

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- **Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** de 29 de abril de 2004 relativo por el que se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** 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 destinados al consumo humano.
- **REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 de la Comisión** de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por Reglamento (CE) no 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.
- **Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- **Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

	FICHA TÉCNICA CARNE PICADA DE CERDO	Hoja 2 / 3
		Edición: 2 Noviembre 2017

5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Carne de cerdo deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de un 1% en sal.

6.- INGREDIENTES

Carne de cerdo picada.

7.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción, Doble picado de carne, Envasado, Embalado, Congelado.

8.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Color rosáceo característico de la carne.
- Olor: típico a carne.

MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	VALOR PARAMÉTRICO
• E. coli	< 3 ufc/g
• Salmonella	Ausencia en 25 g

9.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

- **Consumo preferente:** 18 meses
- **Almacenamiento y Conservación:** Envasado al vacío y congelado. Conservar a temperatura no superior a -18 °C

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>CARNE PICADA DE CERDO</h2>	<p>Hoja 3 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	---	--

10.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:**
 - Envasado al vacío y congelado. Las cajas contienen 10 bolsas de 1 kg envasadas al vacío de 20x30x10 cm.

- **Etiquetado:** Descripción del producto, Ingredientes, Cantidad, Identificación de la empresa, NRGSEAA, Lote, Fecha de consumo preferente, Fecha de congelación y Condiciones de conservación.

- **Embalaje:**
 - Cajas de cartón de 10 kg.

- **Distribución y Transporte:** Vehículo refrigerado, compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga. Productos transportados en perfecto estado higiénico, no mezclados.

