

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>MINUTEJOS</h2>	<p>Hoja 1 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	---	--

### 1.- DENOMINACIÓN LEGAL

OREJA DE CERDO

### 2.- DESIGNACIÓN Y MARCA COMERCIAL

MINUTEJOS

### 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.
- **Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>MINUTEJOS</h2>	<p>Hoja 2 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	---	--

### 5.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se trata de la oreja de cerdo troceada y sometida a tratamiento térmico.

### 6.- INGREDIENTES

Oreja de cerdo, sal, dextrosa, aceite vegetal, conservantes (E-250, E-262i) y corrector de la acidez (E-325).

### 7.- PROCESO DE FABRICACIÓN

Lavado y despique, cocción, enmoldado, enfriamiento, desmoldado, envasado, Congelado.

### 8.- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

#### ORGANOLÉPTICAS:

- Coloración y Aspecto: Color rosado, aspecto consistente.
- Sabor y Textura: Jugoso y textura cartilaginosa.

#### MICROBIOLÓGICAS:

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

#### NUTRICIONALES:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g
Valor energético	922 kJ/221 kcal
Grasas	15 g
de las cuales:	
Saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Proteínas	21,6 g

### 9.- INFORMACIÓN DIRIGIDA AL CONSUMIDOR

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>MINUTEJOS</h2>	<p>Hoja 3 / 3</p> <p>Edición: 2 Noviembre 2017</p>
--	---	--

- **Consumo preferente:** 18 meses
- **Almacenamiento y Conservación:** Envasado al vacío y congelado. Conservar a temperatura no superior a -18°C.
- **Consumo:** Cocinar completamente antes de consumir.
- **Origen España.**

### 10.- PRESENTACIÓN

- **Presentación:**
  - Bolsa de plástico de envasado al vacío retráctil.
- **Etiquetado:** Descripción del producto, Ingredientes, Cantidad, Identificación de la empresa, NRGSEAA, Lote, Fecha de consumo preferente, Fecha de congelación y Condiciones de conservación.
- **Embalaje:**
  - Dos paquetes por caja.
- **Distribución y Transporte:** Vehículo frigorífico, compartimentalizado, separación física entre cabina y habitáculo de carga. Productos transportados en perfecto estado higiénico, no mezclados.

