



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev.8. DO-13-23

Denominación comercial del producto:	Codillo de jamón asado y cortado		
Clasificación del producto:	Producto de Quinta Gama		
Marcas comerciales:	Royal Chef		
INGREDIENTES	Codillo de jamón, aceite de girasol y salmuera (sal, dextrosa, estabilizante E-451i, E-450iii, E-407, aromas, potenciador del sabor E-621, antioxidantes (E-316, E-331iii), conservantes (E-250, E-262, E-270), emulsionante E-471 y especias: Contiene soja y productos a base de soja. Puede contener trazas de crustáceo, molusco, pescado, leche y huevo.		
Descripción del procesado:	<p>RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: La materia prima perecedera (codillos) se recibe congelada a una temperatura máxima de -18°C, el resto de ingredientes son productos no perecederos.</p> <p>ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: El almacenamiento de las materia prima perecederas se realiza en la cámara de congelación a una temperatura menor o igual de -18°C, y en los almacenes de materias primas no perecederas el resto.</p> <p>DESCONGELACIÓN DEL CODILLO: Este proceso se realiza en refrigeración. No es necesaria una descongelación total del producto.</p> <p>ACONDICIONAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: Se realiza el corte del codillo en la sala de corte. Las materias primas no perecederas se pesan en la sala de especias, ajustándose al parte de producción, mezclándose los distintos ingredientes.</p> <p>SALMUERIZACIÓN DEL CODILLO: Este proceso se realiza en la sala de preparación de materia prima donde se inyecta la salmuera al codillo.</p> <p>FRITURA DEL CODILLO: Una vez inyectada la salmuera se procede a la fritura del codillo.</p> <p>ENVASADO: Esta fase se realiza en la sala de envasado. Después se dejan reposar en refrigeración.</p> <p>DETECTOR DE METALES: los envases son pasados por el detector de metales al final de la línea. Esta fase también se realiza en la sala de envasado.</p> <p>PASTEURIZACIÓN: En esta fase se le da el tratamiento térmico adecuado para garantizar la vida útil del producto.</p> <p>ENFRIAMIENTO: Una vez finalizada la pasteurización, se realiza el enfriamiento en el túnel durante un tiempo máximo de 4 horas.</p> <p>ALMACENAMIENTO: Los envases son colocados en cajas identificados con el número de lote y trasladados a la cámara de refrigeración. Posteriormente son etiquetados e introducidos en cajas perfectamente identificadas y trasladadas a la cámara de producto terminado. Temperatura de almacenamiento inferior ó igual a 4° C.</p> <p>DISTRIBUCIÓN: Se realiza por empresa de transporte refrigerado.</p>		
Características Físico-Químicas	<p>pH>4,5 Aw> 0,95 Nitratos máx: 150 ppm Nitritos máx: 150 ppm</p>		
Características microbiológicas:	Límites en base al Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/ g (n=5; c=0)
Características organolépticas:	Sabor característico del producto Sin sabores, olores ni colores anómalos		
Condiciones de almacenamiento:	≤ 4° C		
Condiciones de transporte y refrigeración:	≤ 4° C + 2°C		
Destino final previsto:	Toda la población en general, excepto alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes. Apto para celíacos.		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev.8. DO-13-23


	¿CONTIENE EL PRODUCTO?			Posibles trazas
	SI	NO		
Declaración de Alérgenos	Leche y derivados, incluidos la lactosa			X
	Huevo y productos a base de huevos			X
	Cereales que contienen gluten(y/o variedades híbridas)	Trigo	X	
		Cebada	X	
		Centeno	X	
		Avena	X	
		Espelta	X	
		Kamut	X	
		Derivados	X	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
	Frutos de cáscara	Almendra	X	
		Avellana	X	
		Nuez	X	
		Anacardo	X	
		Pacana	X	
		Nuez del Brasil	X	
		Pistacho	X	
		Macadamia	X	
		Derivados	X	
	Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
	Pescado y productos a base de pescado			X
	Soja y productos a base de soja			X
	Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10mg/l expresados como SO ₂			X	
Altramuces y productos a base de altramuces			X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X	
OGM	Ausencia			
Residuos Contaminantes:	Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
Loteado:	XXX día del año juliano			
Tiempo vida útil:	3 meses			
Nº Registro Sanitario:	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 26.11566/CR C.E. </div>			
Normas de referencia:	<p>Reglamento 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005</p> <p>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010)</p> <p>Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios</p> <p>Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio</p> <p>Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001) Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010).</p>			

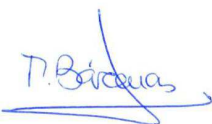



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev.8. DO-13-23

Información Nutricional	Valores Nutricionales por	100 gr																										
	Energía (Kj)	673																										
	Energía (kcal)	161																										
	Grasas (g)	8,5																										
	- de las cuales Saturadas (g)	3																										
	Hidratos de Carbono (g)	2,7																										
	- de los cuales Azúcares (g)	0,5																										
	Proteínas (g)	18,4																										
	Sal (g)	1,3																										
Consejos de preparación	<p>En microondas: Hacer algunas perforaciones a la bolsa de plástico y calentar durante 5 minutos a potencia máxima. Sacar el producto y servir.</p> <p>En Horno: Precalentar el horno a 220°C, sacar el producto de la bolsa (reservar la salsa) y calentar durante 15 minutos. Añadir la salsa en el último minuto.</p> <p>Una vez abierto el envase, consumir antes de 48 horas.</p>																											
Datos logísticos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <tr><td>Código artículo</td><td style="text-align: center;">52511</td></tr> <tr><td>Código EAN</td><td style="text-align: center;">8436038055040</td></tr> <tr><td>Formato</td><td style="text-align: center;">Bolsa</td></tr> <tr><td>Peso Neto</td><td style="text-align: center;">650 grs / aprox</td></tr> <tr><td>Unidades / Caja</td><td style="text-align: center;">6</td></tr> <tr><td>Base / Palet</td><td style="text-align: center;">10</td></tr> <tr><td>Capas / Palet</td><td style="text-align: center;">12</td></tr> <tr><td>Cajas / Palet</td><td style="text-align: center;">120</td></tr> <tr><td>Largo Caja</td><td style="text-align: center;">340 mm</td></tr> <tr><td>Ancho Caja</td><td style="text-align: center;">267 mm</td></tr> <tr><td>Alto Caja</td><td style="text-align: center;">121 mm</td></tr> <tr><td>Temperatura conservación</td><td style="text-align: center;">Entre 0° y 4° C</td></tr> <tr><td>Período de conservación</td><td style="text-align: center;">90 días</td></tr> </table>		Código artículo	52511	Código EAN	8436038055040	Formato	Bolsa	Peso Neto	650 grs / aprox	Unidades / Caja	6	Base / Palet	10	Capas / Palet	12	Cajas / Palet	120	Largo Caja	340 mm	Ancho Caja	267 mm	Alto Caja	121 mm	Temperatura conservación	Entre 0° y 4° C	Período de conservación	90 días
Código artículo	52511																											
Código EAN	8436038055040																											
Formato	Bolsa																											
Peso Neto	650 grs / aprox																											
Unidades / Caja	6																											
Base / Palet	10																											
Capas / Palet	12																											
Cajas / Palet	120																											
Largo Caja	340 mm																											
Ancho Caja	267 mm																											
Alto Caja	121 mm																											
Temperatura conservación	Entre 0° y 4° C																											
Período de conservación	90 días																											
Presentación del Producto																												

<p>Responsable de Calidad:</p> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div> <p>Fdo.: Maria del Mar Bárcenas Bellón</p>	<p>Revisado por: José Miguel Martínez Anguita</p> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;">  </div> <p>Fecha: 04/04/2016</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------