



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 2. DO-13-43

Denominación comercial del producto:	Morros de cerdo en salsa Congelados		
Clasificación del producto:	Producto de Quinta Gama		
Marcas comerciales:	El Raso		
INGREDIENTES	<p>Morro de cerdo, agua, chorizo (carne de cerdo, agua, sal, especias, dextrina, dextrosa, azúcar, estabilizante E-451, antioxidantes E-331, E-316, proteína de cerdo, conservador E-252, colorante E-120, aroma de humo, tripa de colágeno), Gelatina, Fécula, sal, almidón, especias, cebolla, ajo, dextrosa, aromas, hortalizas y verduras deshidratadas, grasa vegetal (proteína láctica), acidulante (ácido cítrico), hierbas aromáticas, potenciador del sabor E-621, conservantes (E-262, E-250, E-202, E-270), emulsionante E-471. Puede contener trazas de soja, lactosa, crustáceo, molusco, pescado, leche y huevo.</p>		
Descripción del procesado:	<p>RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: Se recepciona el morro de cerdo y el chorizo congelados a una temperatura límite de -18°C, el chorizo también puede recepcionarse refrigerado a temperatura < 4° C, el resto de ingredientes son productos no perecederos.</p> <p>ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: El almacenamiento de las mismas se realiza en la cámara de congelación a una (temperatura menor o igual de -18°C), en cámara de conservación a temperatura límite de 4°C cuando el chorizo viene refrigerado y en los almacenes de materias primas no perecederas el resto de ingredientes.</p> <p>DESCONGELACIÓN DEL MORRO: El morro es descongelado en refrigeración, no es necesaria una descongelación total del mismo.</p> <p>ACONDICIONAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: Esta fase comprende el repaso manual del morro, se realiza en la sala de preparación de materias primas. Las materias primas no perecederas se pesan en la sala de especias, ajustándose al parte de producción y mezclándose los distintos ingredientes.</p> <p>COCCIÓN: En esta fase se le da tratamiento térmico al producto para que adquiera la consistencia deseada, el proceso de cocción es de unas dos horas a 90 ° C. como mínimo, este tratamiento variará en función de las características del morro. En el parte de producción se registrará la hora de inicio y fin del tratamiento.</p> <p>MOLDEO: El morro se introduce en moldes que son colocados en carros e introducidos en la cámara de cocidos para su enfriamiento.</p> <p>CORTE: Una vez enfriado se pasan los carros a la sala de corte donde se realiza esta fase.</p> <p>PREPARACIÓN DE LA SALSAS: Una vez cocido el morro, en el líquido de cocción se añaden los ingredientes no perecederos y se mezclan con la carne y el chorizo, se introducen en los moldes y se depositan en los carros de acero inoxidable.</p> <p>ENFRIAMIENTO: Los carros con los moldes se pasan al abatidor donde permanecen un mínimo de 24 horas.</p> <p>ENVASADO: Esta fase se realiza en la sala de envasado, se realiza de forma manual, pesando el producto, después se envasa en la termoformadora.</p> <p>DETECTOR DE METALES: los envases son pasados por el detector de metales. Esta fase también se realiza en la sala de envasado.</p> <p>CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO: Los envases son colocados en cajas identificados con el número de lote y trasladados al túnel de congelación. Posteriormente son etiquetadas e introducidas en cajas perfectamente identificadas y trasladadas a la cámara de Congelados. Temperatura de almacenamiento inferior ó igual a -18°C.</p> <p>DISTRIBUCIÓN: Se realiza por empresa de transporte de congelación.</p>		
Características Físico-Químicas	<p>pH>4,5 Aw> 0,95 Nitratos max: 150ppm 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)
		<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g (n=5; c=0)



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 2. DO-13-43

Características organolépticas:	Sabor característico del producto Sin sabores, olores ni colores anómalos						
Condiciones de almacenamiento:	de	≤ -18° C					
Condiciones de transporte y refrigeración:	de y	≤ -18° C +2°C					
Destino final previsto:	Toda la población en general, excepto personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de los ingredientes. Apto para celíacos.						
Declaración de Alérgenos	¿CONTIENE EL PRODUCTO?			SI	NO	Posibles trazas	
	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:	12 meses						
Nº Registro Sanitario:							
Normas de referencia:	Reglamento 852/2004 , de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. 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. 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 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) 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						



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 2. DO-13-43

	<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>																																		
Información Nutricional	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Valores Nutricionales por</th> <th style="text-align: left;">100 gr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Energía (Kj)</td><td>752</td></tr> <tr><td>Energía (kcal)</td><td>181</td></tr> <tr><td>Grasas (g)</td><td>13.8</td></tr> <tr><td>- de las cuales Saturadas (g)</td><td>4.5</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono (g)</td><td>2.6</td></tr> <tr><td>- de los cuales Azúcares (g)</td><td>0.5</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>11.6</td></tr> <tr><td>Sal (g)</td><td>0.4</td></tr> </tbody> </table>	Valores Nutricionales por	100 gr	Energía (Kj)	752	Energía (kcal)	181	Grasas (g)	13.8	- de las cuales Saturadas (g)	4.5	Hidratos de Carbono (g)	2.6	- de los cuales Azúcares (g)	0.5	Proteínas (g)	11.6	Sal (g)	0.4																
Valores Nutricionales por	100 gr																																		
Energía (Kj)	752																																		
Energía (kcal)	181																																		
Grasas (g)	13.8																																		
- de las cuales Saturadas (g)	4.5																																		
Hidratos de Carbono (g)	2.6																																		
- de los cuales Azúcares (g)	0.5																																		
Proteínas (g)	11.6																																		
Sal (g)	0.4																																		
Consejos de preparación	<p>En Microondas. Descongelar el producto, abrir el envase, volcar el contenido en un recipiente adecuado e introducir en el microondas a potencia máxima durante 3 minutos. Remover el producto, dejar reposar durante 30 segundos y consumir.</p> <p>En Sartén. Descongelar el producto, volcar el contenido en la sartén y calentar removiendo hasta que el producto quede muy caliente.</p> <p>Una vez abierto el envase, consumir antes de 48 horas. No volver a congelar una vez descongelado.</p>																																		
Datos logísticos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Código artículo</th> <th style="text-align: left;">52341</th> <th style="text-align: left;">52340</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Código EAN</td><td>8436038052445</td><td>8436038053657</td></tr> <tr><td>Formato</td><td>Bolsa Vacío</td><td>Bolsa Vacío</td></tr> <tr><td>Peso Neto</td><td>500 grs</td><td>1.000 grs</td></tr> <tr><td>Unidades / Caja</td><td>8</td><td>4</td></tr> <tr><td>Base / Palet</td><td>16</td><td>16</td></tr> <tr><td>Capas / Palet</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>Cajas / Palet</td><td>160</td><td>160</td></tr> <tr><td>Largo Caja</td><td>270 mm</td><td>270 mm</td></tr> <tr><td>Ancho Caja</td><td>180 mm</td><td>180 mm</td></tr> <tr><td>Alto Caja</td><td>120 mm</td><td>120 mm</td></tr> </tbody> </table>		Código artículo	52341	52340	Código EAN	8436038052445	8436038053657	Formato	Bolsa Vacío	Bolsa Vacío	Peso Neto	500 grs	1.000 grs	Unidades / Caja	8	4	Base / Palet	16	16	Capas / Palet	10	10	Cajas / Palet	160	160	Largo Caja	270 mm	270 mm	Ancho Caja	180 mm	180 mm	Alto Caja	120 mm	120 mm
Código artículo	52341	52340																																	
Código EAN	8436038052445	8436038053657																																	
Formato	Bolsa Vacío	Bolsa Vacío																																	
Peso Neto	500 grs	1.000 grs																																	
Unidades / Caja	8	4																																	
Base / Palet	16	16																																	
Capas / Palet	10	10																																	
Cajas / Palet	160	160																																	
Largo Caja	270 mm	270 mm																																	
Ancho Caja	180 mm	180 mm																																	
Alto Caja	120 mm	120 mm																																	
Presentación del Producto																																			

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