



FICHA TÉCNICA DE CODILLO DE CERDO SEMICOCIDO

REVISIÓN: N° 1
FECHA: 1 Septiembre 2016

DATOS EMPRESA: <div style="border: 1px solid white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"><p style="margin: 0;">ES 10.06353/M CE</p></div>	FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO:	<p>EMBUTIDOS LA GRANJA S. L.</p> <p>Dirección: C/ Granado 4.1. Arganda del Rey (Madrid)</p> <p>Teléfono 91 655 34 07</p> <p>Mail Dpto. Calidad: calidad@embutidoslagranja.es</p>	
---	---	--	--

DENOMINACIÓN Y TIPO PRODUCTO:	CODILLO DE CERDO SEMICOCIDO. PRODUCTO CÁRNICO CON TRATAMIENTO TÉRMICO INCOMPLETO.
--	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Extremidades delanteras del cerdo, que comprenden el cúbito y el radio y sus músculos adyacentes, cubierto de su propia piel; obtenidas en condiciones higiénicas, y sometido a la acción de la salmuera y de un tratamiento térmico incompleto. Exento de golpes y hematomas.
--------------------------------------	--

DATOS ORGANOLÉPTICOS:	SABOR	Característico de la carne de cerdo salmuerizada, ligeramente cocida.
	COLOR	Rosado-rojizo, sin coloraciones anormales.
	CONSISTENCIA	Firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES:	Codillo de paleta de cerdo (87%), agua, sal, dextrosa, emulgentes (E-451i, E-450iii, E-452i), gelificante (E-407), corrector de la acidez (E-331iii), potenciador de sabor (E-621), antioxidante (E-301), conservadores (E-250, E-262ii, E-270) y aceite esencial de pimienta negra.
---	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
VALOR ENERGÉTICO (KJ / Kcal):	919,6 KJ/ 220 Kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	15,7 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	7,1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0,4 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0,4 g
PROTEÍNAS:	18,8 g
SAL:	1,1 g

DATOS MICROBIOLÓGICOS	
INVESTIGACIÓN DE <i>SALMONELLA</i>	ausencia/ 25g
INVESTIGACIÓN DE <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> .	ausencia/ 25g

INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS		
NOMBRE	SI/NO	OBSERVACIONES
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PROD. A BASE DE CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	NO	No contiene alérgenos ni trazas, según legislación vigente
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS	NO	
PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO EXPRESADO COMO SO ₂	NO	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	

INFORMACIÓN DE OMG'S	
OBSERVACIONES	LIBRE DE ELEMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

OTROS DATOS SEGÚN FORMATO	ENVASADO AL VACÍO	A GRANEL
ETIQUETADO (Según Reg. 1169/2011):	Información general de la empresa y del producto: nombre y razón social de la empresa, marca de identificación, nombre del producto, ingredientes, fecha de caducidad, lote, condiciones de conservación y modo de empleo.	
PESO APROXIMADO POR UNIDAD	Peso aproximado de 0,8 a 1,3 kg	
FECHA DE CADUCIDAD:	90 días de vida útil.	30 días de vida útil.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Mantener refrigerado entre 0°C y 5°C.	
CONDICIONES TRANSPORTE	En vehículos refrigerados entre 0°C y 5°C; libre de plagas y en óptimas condiciones de higiene, manteniendo una estiba adecuada.	
USO PREVISTO / MODO DE PREPARACIÓN:	Este producto necesita un cocinado completo antes de su consumo.	
POBLACION DE DESTINO:	Población en general.	

DATOS LOGÍSTICOS SEGÚN EMPAQUETADO	CAJA DE CARTÓN	BANDEJA DE PLÁSTICO
UNIDADES POR CAJA O BANDEJA	6 piezas por caja.	20 piezas por bandeja.
CAJAS O BANDEJAS POR PALET	72 cajas por palet.	20 bandejas por palet.

ELABORADO POR: Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	APROBADO POR: Dirección
--	-------------------------

NOTA: Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, sin notificación expresa de EMBUTIDOS LA GRANJA SL impuesta por posibles variaciones de las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones, etc. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos, y no deben ser considerados como garantía contractual.