



MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -
info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF T0030

Nombre del producto	PANCETA FILETES
Ingredientes y Descripción	Carne de cerdo 100% La panceta de porcino sin hueso es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo, específicamente de los músculos ventrales, que ha sufrido un proceso de deshuesado y fileteado.
Características organolépticas	No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Según lo previsto en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2015, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Presentación, envasado y embalaje	<i>Envasado en bandejas de corcho al vacío o cualquier otra petición del cliente.</i>
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: Conservar entre 0º y 4ºC
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos y trazas.
Vida útil	Porcino fresco 5 días
Población destino	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.7

Fecha última revisión: 01/22