

CARNES Y EMBUTIDOS SELECTOS
SERVICIO HOSTELERIA - CATERING, COLEGIOS,
HOSPITALES, ETC SALA DE DESPIECE

Ref.T0034

Edición: 2

Fecha: 07/2019

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL FABRICANTE	
RAZÓN SOCIAL	CARNES REQUENI OLASO, SL
DIRECCIÓN FISCAL Y UBICACIÓN	MERCAVALENCIA NAVE MULTISERVICIOS-UNID ALIMENTARIA-MODULO 5
C.I.F.	B96914510
NºRGSA	10.16245/V
TELÉFONO / FAX	963 791 460
PERSONA CONTACTO (TELÉFONO)	NIEVES LÓPEZ
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN COMERCIAL	CARETA DE CERDO ENTERA
DENOMINACIÓN LEGAL (según Reglamento 853/2004)	CARNE NO ELABORADA
FORMATO DE VENTA	Envasado en bandejas retráctiladas. Peso variable, según especificaciones de cliente.
INGREDIENTES	Carne de cerdo
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Ausencia.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto típico (según parte de la canal). Sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento 2073/2005, modificado por R 1441/2007)	Salmonella: ausencia / 25g
CONSERVACIÓN	En refrigeración, entre 0°C y 4°C
CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE	4 días desde la fecha de elaboración
DESCRIPCIÓN DE CADUCIDAD	ddmmaaaa (mm= nº mesdd= nº día nº año)
DESCRIPCIÓN DEL LOTE	El lote se corresponde con el día de elaboración, con formato: mmdd
FORMA DE USO PREVISTA	Producto que necesita cocinado previo a su consumo
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda en general, excepto personas con intolerancia a alguno de sus ingredientes