



MERCAVALENCIA - MODULO 5  
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria  
T.963791460 \* M.677423059 -  
[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 3000006

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre del producto</b>                                 | <b>PANCETA ENTERA</b>   |
| <b>Ingredientes y Descripción.</b>                         | Carne 100% porcino<br>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   |
| <b>Características organolépticas</b>                      | No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.   |
| <b>Proceso elaboración</b>                                 | 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.<br>NO CONTIENE OMG'S |
| <b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b> | 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.   |
| <b>Presentación, envasado y embalaje</b>                   | <i>Envasado en caja cubierta con plástico alimentario.</i><br>Peso aproximado 3,5k.   |
| <b>Especificaciones del etiquetado</b>                     | Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.   |
| <b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>        | Tª: Conservar entre 0º y 4ºC  |
| <b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>                      | Debe cocinarse completamente antes de su consumo.<br><b>Producto libre de alérgenos</b>   |
| <b>Vida útil</b>   | Porcino fresco 5 días   |
| <b>Población destino</b>                                   | Toda la población en general.   |
| <b>Elaborado por:</b> Dpto. de Calidad Rev.5               | <b>Fecha última revisión:</b> 06/22   |