







MERCAVALENCIA - MODULO 5 Nave Multiservicios - Ud Alimentaria T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 809		
	SECRETO DE CERDO FRESCO	

Nombre del producto	SECRETO DE CERDO FRESCO
Descripción	Con forma de abanico, el secreto se encuentra en el extremo superior de la falda próxima a la cabeza del lomo. Es un corte que está escondido entre la paletilla y la panceta, que sólo puede verse si se corta el músculo en horizontal.
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
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	Envasado al vacío, peso aproximado por paquete 2 kilos
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Conservar de 0°C a 4°C
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Porcino fresco 5 días
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto.	de Calidad Rev 3 Fecha última revisión: 04/22