



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**  
*Vendiendo Calidad desde 1897*

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)

**COMERCIO**  
*excelente*



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 3000019

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre del producto</b>                                 | <b>SOLOMILLO CERDO ENTERO FRESCO</b>  |
| <b>Ingredientes</b>  | Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la pieza muscular de figura alargada procedente de la región lumbar (costillas lumbares) unida a las vértebras. Es una pieza magra y pequeña. Desprovista de grasa de la cobertura   |
| <b>Características organolépticas</b>                      | Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal  |
| <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> | Al no tener estos productos legislación que establezca las especificaciones microbiológicas, se toman como referencia las recomendaciones del CENAN para carne fresca recogidas en el registro R088   |
| <b>Presentación, envasado y embalaje</b>                   | Envase primario: Bandeja de corcho, secundario: vacío   |
| <b>Especificaciones del etiquetado</b>                     | Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen.Lote. Condiciones de uso y conservación.   |
| <b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>        | Conservar de 0°C a 4°C  |
| <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 7 días   |
| <b>Población destino</b>                                   | Toda la población en general.   |

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.4

Fecha última revisión: 10/21

R.G.S. ESPAÑA 10.16245/V