



**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 136

<b>Nombre del producto</b>	<b>JAMON ENTERO DESHUESADO FRESCO</b>
<b>Ingredientes y Descripción</b>	Carne de cerdo 100% El JAMÓN corresponde anatómicamente a las regiones de la pelvis, cadera, muslo y pierna del miembro pelviano (posterior) del cerdo separado de la hemicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, y de cuyo despiece CARNES REQUENI OLASO, S.L., comercializa los siguientes productos. - Jamón fresco: se presenta sin el hueso pudiendo comercializarse con o sin pata. Clasificado por peso y cantidad de grasa en el R038 de acuerdo a pedido comercial
<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. 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 bandejas de corcho o cualquier otra petición del cliente.</i>
<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. <b>Producto libre de alérgenos y trazas.</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.6 <span style="float: right;"><b>Fecha última revisión:</b> 03/22</span>	