



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

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

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com

COMERCIO
excelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 0172

Nombre del producto	CARRILLADA DE CERDO S/HUESO
Ingredientes y Descripción	Carne de cerdo 100% Parte carnosa de la cara del cerdo que se extiende a cada lado de la cabeza. Está situada debajo del ojo y por encima de la barba. Se presenta sin el hueso de la mandíbula.
Características organolépticas	No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.
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	<i>Envasado en bandejas de corcho o cualquier otra petición del cliente.</i>
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: Conservar entre 0º y 4ºC
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos y trazas.
Vida útil	Porcino fresco 5 días
Población destino	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.5

Fecha última revisión: 09/22