



MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -
info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 300011

Nombre del producto	MAGRO DE CABEZA
Ingredientes y Descripción.	<i>Carne 100% porcino</i> Conjunto muscular de cerdo que corresponde a la zona dorsal de la paleta, localizada entre la primera vértebra cervical y la tercera o cuarta dorsal, y entre el hueso de la cabeza del lomo y el hueso de paleta y con corte catalán. Pieza tierna y magra, con un color rosáceo que la hace muy apetecible.
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 bolsas de vacío de 2,5k 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
Vida útil	Porcino fresco 5 días
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.9	Fecha última revisión: 05/22