



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)



## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 199

<b>Nombre del producto</b>	<b>CODILLO CERDO CORTADO</b>
<b>Ingredientes</b>	Pieza obtenida de la extremidad posterior del cerdo, sin la piel (a petición del cliente), cortada proximalmente por la articulación de la rodilla y distalmente por la articulación tarso-metatarsiana, abierto en su mitad.
<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. NO CONTIENE OMG'S
<b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b>	Recuento total Aerobios < $10^6$ ufc/g. Enterobacterias < $10^3$ ufc/g E. coli < $10^2$ ufc/g Salmonella Aus./25g L. monocytogenes Aus./25g
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Granel en caja
<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. <b>Producto libre de alérgenos</b>
<b>Vida útil</b>	Porcino fresco 5 días.
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. de Calidad <span style="float: right;">Fecha última revisión: 01/23</span>	