

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01  
Fecha: Sept.2021

| DENOMINACIÓN COMERCIAL                                        | CARRILLERA IBERICA FRESCO/CONGELADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DEFINICIÓN                                                    | Corte de carne en el cerdo procedente de los músculos maseteros del cerdo ibérico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| COMPOSICIÓN                                                   | Carrillera de cerdo ibérica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                               | Salmonella: No detectado en 25 gr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS              | Color: carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada.<br>Sabor: carne de sabor delicado<br>Aroma: agradable y característico.<br>Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.<br>Olor: intenso y característico del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ALÉRGENOS ALIMENTARIOS                                        | No contiene alérgenos alimentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE                      | Vehículos refrigerados o en congelación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE                             | Al vacío en bolsas de 1kg aprox o en cajas a granel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ETIQUETADO                                                    | Etiquetado según Reglamento (UE) Nº 1169/2011                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO                         | Refrigeración: 7 días desde el sacrificio<br>Congelación 2 años desde la fecha de envasado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN) | Destinado a su consumo por parte de la población en general excepto:<br>- Personas a las que se les haya prohibido o desaconsejado facultativamente<br>Cocinar completamente antes de su consumo.<br>Conservar en Refrigeración a $T^a < 7^{\circ}\text{C}$ .<br>Conservar en Congelación a $T^a < -18^{\circ}\text{C}$ .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| LEGISLACIÓN APLICABLE                                         | Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.<br>Reglamento (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.<br>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.<br>Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. |