

CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.
<p>CARRILLERA DE CERDO AL TERIYAKI</p> <p>INGREDIENTES: Carrillera de cerdo (80%), salsa teriyaki ((salsa de soja (agua, habas de soja, trigo, sal, dextrosa. E621, E635, E211) azúcar, sake, yorishu (arroz, levadura, alcohol, jarabe de glucosa, ácido láctico y enzimas) mirin (arroz glutinoso, fermentos, alcohol, jarabe de glucosa y agua), almidón de tapioca modificado, alcohol)), miel, salsa de carne (caldo de carne concentrado, extracto de levadura (contiene cebada, trigo, avena, centeno), sal, agua, colorante (E150), almidón de maíz, potenciador de sabor (iosinato y guanilato disódico), acidulante (ácido láctico), aromas (contiene apio))</p>
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.
<p>Recepción materia prima y material envasado Almacenamiento materia prima y material de envasado Preparación de ingredientes Almacenamiento en refrigeración Envasado Tratamiento térmico Enfriamiento Corte en porciones/envasado Ultracongelación Encajado Almacenamiento en congelación Expedición y transporte</p>
ENVASADO Y PRESENTACIÓN
<p>Bolsa al vacío PET en caja de cartón</p>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
<p>Temperatura de congelación inferior a -18°C</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE
<p>Temperatura de congelación inferior a -18°C</p>
POBLACIÓN DE DESTINO
<p>Población en general. Excepto alérgicos a ver declaración alérgenos.</p>
MODO DE EMPLEO
<p>Descongelar en refrigeración durante 24 horas. Calentar el producto a fuego medio durante 5-6 minutos o bien en microondas durante 4-5 minutos a máxima potencia. Una vez descongelado consumir en el plazo de 48 horas. No volver a congelar. Una vez descongelado no volver a congelar.</p>
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
<p>1 año</p>
PARÁMETROS ANALÍTICOS
<ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color: característico Olor: característico Sabor: característico • CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <p>-Aerobios mesófilos <math>10^5</math> ufc/g -S. aureus <math>10^2</math> ufc/g -Salmonella: Ausencia/25 g -Mohos/Levaduras <math>5 \times 10^2</math> ufc/g -Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g</p>

CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Coliformes totales <math><10^2</math> ufc/g
- E. coli: <math><10^2</math> ufc/g
- Clostridium sulfito reductores: <math><10</math> ufc/g

- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr**

Valor energético: 597.44 KJ / 143.08 Kcal
 Grasas: 6.94 gr
 De las cuales saturadas: 2.21 gr
 Hidratos de carbono: 3.48 gr
 De los cuales azúcares: 2.79 gr
 Proteínas: 16.61 gr
 Sal: 1.4 gr

DECLARACIONES ADICIONALES

1. Declaración de Alérgenos:

	SI	NO	OBSERVACIONES
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	X		
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		X	
SOJA y productos a base de soja	X		
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia		X	
APIO y productos derivados	X		
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

2. OGM: Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente

LEGISLACIÓN APLICABLE

CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de Febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos destinados a la alimentación humana o animal.
- Reglamento (CE) no 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Real decreto 140/2003 criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano
- Reglamento (CE) 852/2004 higiene de los productos alimenticios
- Reglamento (UE) 1169/2011 información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos