

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.
CODILLO CORDERO SEGREÑO
Ingredientes: Codillo cordero (97%), limón, miel, especias y sal.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.
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
ENVASADO Y PRESENTACIÓN
Bolsa al vacío PET en caja de cartón
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
Temperatura de congelación inferior a -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE
Temperatura de congelación inferior a -18°C
POBLACIÓN DE DESTINO
Población en general. Excepto alérgicos a ver declaración alérgenos.
MODO DE EMPLEO
Descongelar en refrigeración durante 24 horas. Cocinar en horno a 180-200°C durante 15 minutos. Una vez descongelado consumir en el plazo de 3 días y no volver a congelar.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
1 año
PARÁMETROS ANALÍTICOS
<ul style="list-style-type: none"> • <u>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</u> Color: característico Olor: característico Sabor: característico • <u>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</u> <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 -Coliformes totales <math>10^2</math> ufc/g -E.coli: <math>10^2</math> ufc/g -Clostridium sulfito reductores: <math>10</math> ufc/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

<ul style="list-style-type: none"> <u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100</u> Valor energético: 596 KJ / 143 Kcal Grasas: 6.5 g De las cuales saturadas: 2.97 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales azúcares: 0 g Proteínas: 21 g Sal: 0.93 g 			
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			
<p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-Reglamento (CE) no 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-Real decreto 140/2003 criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano</p> <p>-Reglamento (CE) 852/2004 higiene de los productos alimenticios</p> <p>-Reglamento (UE) 1169/2011 información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>-Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</p>			