

**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 align="center"><b>MEDALLON DE SOLOMILLO DE CERDO</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> cerdo (99%), hortalizas, <u>CASEINATO DE SODIO (LECHE)</u>, maltodextrina y sal</p>
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 frigorífico durante 24 horas. Cocinar en plancha y/o horno hasta alcanzar el dorado deseado, asegurando que la temperatura en el centro del producto sea superior a 70°C. Una vez descongelado consumir en el plazo de 48 horas. Una vez descongelado no volver a congelar.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
1 año
PARÁMETROS ANALÍTICOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</u>  Color: característico    Olor: característico    Sabor: característico</li> <li>• <u>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</u></li> </ul> <p>-Aerobios mesófilos &lt;math&gt;10^5&lt;/math&gt; ufc/g  -S. aureus &lt;math&gt;10^2&lt;/math&gt; ufc/g  -Salmonella: Ausencia/25 g  -Mohos/Levaduras &lt;math&gt;5 \times 10^2&lt;/math&gt; ufc/g  -Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g  -Coliformes totales &lt;math&gt;10^2&lt;/math&gt; ufc/g  -E. coli: &lt;math&gt;10^2&lt;/math&gt; ufc/g  -Clostridium sulfito reductores: &lt;math&gt;10&lt;/math&gt; 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

- INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR UNID**

Valor energético 636.36 KJ / 151.37 Kcal  
 Grasas: 8.88 g  
     De las cuales saturadas: 3.55 g  
 Hidratos de carbono: 0.37 g  
     De los cuales azúcares: 0.37 g  
 Proteínas: 17.56 g  
 Sal: 0.66 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 <sub>2</sub>		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

- 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