

## UNION DE INDUSTRIALES DE LEDRADA, S.A. Ctra. Béjar, s/n 37730 Ledrada Salamanca

Nº R.G.S.E.A.A. 10.03524/SA



NOMBRE DEL PRODUCTO

MOGOTE IBERICO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Piezas del frente superior del cerdo, más cercanas al cuello del animal adherido a la presa.
INGREDIENTES:	Mogote de cerdo ibérico
ETIQUETADO	La identificación se realiza a nivel de lote y el lote de sacrificio se lleva adelante, se separa e identifica mediante tarjetas
TRATAMIENTOS APLICABLES AL PRODUCTO	Separación mecánica de las distintas porciones y refrigeración y / o congelación de las mismas hasta el momento del envío. Refrigeración / congelación
DESCRIPCION DEL ENVASE O EMBALAJE DEL PRODUCT	Bandejas de plastico
INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN DE ALMACENAMIENTO	Refrigeración / congelación
TÉRMINOS DE DISTRIBUCIÓN Y	Refrigeración / congelación
TRANSPORTE.  REFERENCIA LEGISLACION	<ol> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO Y CONSEJO EUROPEOS de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.</li> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por el que se establecen Normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de Origen animal destinados al consumo humano.</li> <li>REGLAMENTO (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se establecen los procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria.</li> <li>REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 sobre criterios microbiológicos para los productos alimenticios.</li> <li>Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> <li>Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y lomo ibérico de caña.</li> <li>REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se</li> </ol>
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	establece el contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.
	pH > 5.5 Actividad de agua (aw) <0.99
NIVELES MICROBIOLÓGICOS, LÍMITES DE ACEPTACIÓN:	Escherichia coli 1 x 101 u.f.c./g  Ausencia salmonella /25g  Enterobacteria 1 x 102 u.f.c./g  Aerobio mesofilo 1 x 106 u.f.c./g
ALÉRGENOS Y OMGS	No contiene
ORIGEN DE LAS MATERIAS PE	RIMAS Las materias primas son animales de granjas ubicadas dentro del territorio español.
ESPECIFICACIÓN DEL CLIENT (DESTINO)	Fabricantes, mayoristas y minoristas de carnicería
	Industrias procesadoras de carne esperadas, distribuidores de productos cárnicos frescos y la
APPLICACIONS	Población general.
	Accidental Sin incidentes, no se detectan usos no deseados
DOCUMENTACION datos del producto.	Todas las expediciones van acompañadas de un comprobante de expedición que contiene los