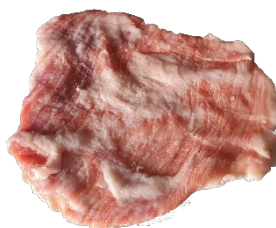




Nº R.G.S.E.A.A. 10.03524/SA

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



Nombre del producto: INCLINACIÓN DE VIENTRE (Barriguera)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Es la capa de carne que se encuentra en la panza del cerdo entre la grasa y el pelaje.
INGREDIENTES: Panza de cerdo ibérico magro

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

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE O EMBALAJE Bandejas de plástico

ALMACENAMIENTO Refrigeración / congelación

TÉRMINOS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE Refrigeración / congelación

1. REGIAMENTO(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.
2. REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO Y CONSEJO EUROPEOS de 29 de abril de 2004 sobre la higiene de los productos alimenticios
3. 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.
4. 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.

REFERENCIA LEGISLATION

5. REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 sobre criterios microbiológicos para los productos alimenticios.
6. Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
7. 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.
8. CO REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se establece el contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CO-QUÍMICAS pH > 5.5
actividad de agua (aw) <0.99

NIVELES MICROBIOLÓGICOS, LÍMITES DE ACEPTACIÓN: Escherichia coli 1 x 10¹ u.f.c./g Enterobacteria 1 x 10² u.f.c./g
Ausencia de Salmonella /25g Aerobias mesofilas 1 x 10⁶ u.f.c./g

ALÉRGENOS Y OMGS no contiene

ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS Las materias primas son animales de granjas ubicadas dentro del territorio español.

ESPECIFICACIÓN DEL CLIENTE Fabricantes, mayoristas y minoristas de carnicería

(DESTINO) APLICACIONES

Expected Industrias procesadoras de carne, distribuidores de productos cárnicos frescos y la población general

Accidental No se detectan incidencias ni usos no deseados.

DOCUMENTACION: Todas las expediciones van acompañadas de un comprobante de expedición que contiene los datos del producto.

FT 2 / REV 10 / MAYO 2020