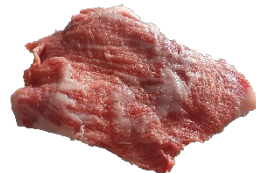




UNION DE INDUSTRIALES DE LEDRADA, S.A.
Ctra. Béjar, s/n
37730 Ledrada
Salamanca

Nº R.G.S.E.A.A. 10.03524/SA



Nombre del producto: Papada Iberica

Descripción del producto:	Es la capa de carne ubicada en el cuello del cerdo, debajo de su cara.	
INGREDIENTES:	Magro de cerdo ibérico de papada	
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 DEL PRODUCTO	Cajas de plástico	
S INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN DE ALMACENAMIENTO	Refrigeración / congelación	
. TÉRMINOS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.	Refrigeración / congelación	
REFERENCIA DE LEGISLACIÓN	1. 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. 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. 5. 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. 6. REGLAMENTO (CE) No 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 sobre criterios microbiológicos para los productos alimenticios. 7. Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor 8. 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. 9. 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 FÍSICO-QUÍMICAS	pH > 5.5 actividad de agua (aw) <0.99	
NIVELES MICROBIOLÓGICOS, LÍMITES DE ACEPTACIÓN:	Escherichia coli 1 x 10 ¹ u.f.c./g Ausencia salmonella /25g	Enterobacteria 1 x 10 ² u.f.c./g Aerobios mesófilos 1 x 10 ⁶ 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 (DESTINO)	Fabricantes, mayoristas y minoristas de carne	
_ APLICACIONES	Industrias procesadoras de carne esperadas, distribuidores de productos cárnicos frescos y la población general	
	Accidental No se detectan incidentes ni usos no deseados	
DOCUMENTACION	Todas las expediciones van acompañadas de un comprobante de expedición que contiene los datos del	

