

CABEZA DE CERDO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cabeza de cerdo con oreja partida en dos con sierra automática y separada de la canal mediante corte con cuchillo.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	2.5 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico	<input checked="" type="checkbox"/>	Contenedor	<input type="checkbox"/>
Colgado en carro	<input checked="" type="checkbox"/>	Jumbo	<input type="checkbox"/>
Envasado al vacío	<input type="checkbox"/>	Enfilmado y encajado	<input type="checkbox"/>

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

En el albarán de entrega:

- Datos de FRICAFOR. - Núm. de piezas / peso neto.
- Datos del cliente. - Núm. de lote.
- Nº RGS. - Nombre del producto.

En la etiqueta adjunta al producto:

- Número de lote. - Temperatura de conservación.
- Fecha de producción. - Fecha de caducidad.
- Nombre del producto. - Nº RGS.
- Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción.
La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11


Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11


Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

CABEZA DE CERDO SIN CARETA FRESCA

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Cabeza de cerdo partida en dos mediante sierra automática, sin las orejas y sin la careta separadas con cuchillo.</p>																																	
<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <table border="1"> <tr><td>Temperatura máx.</td><td>7</td></tr> <tr><td>Temperatura mín.</td><td>0</td></tr> <tr><td>% grasa</td><td>N/a</td></tr> <tr><td>Peso</td><td>2-2.5 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td>Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td>N/a</td></tr> <tr><td>Largo</td><td>N/a</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>N/a</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p>		Temperatura máx.	7	Temperatura mín.	0	% grasa	N/a	Peso	2-2.5 kgs	Color	Característico	Grosor	N/a	Largo	N/a	Ancho	N/a	<p>3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>Límite de aceptación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td><i>Aerobios</i></td><td>1x10E⁺⁰⁶ ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Enterobacterias</i></td><td>5x10E⁺⁰² ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5x10E⁺⁰¹ ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>1x10E⁺⁰² ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Salmonella sp.</i></td><td>Ausencia en 25 gr</td></tr> <tr><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausencia en 25 gr</td></tr> </tbody> </table>		Microorganismos	Límite de aceptación	<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr	<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr	<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr	<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr	<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr
Temperatura máx.	7																																
Temperatura mín.	0																																
% grasa	N/a																																
Peso	2-2.5 kgs																																
Color	Característico																																
Grosor	N/a																																
Largo	N/a																																
Ancho	N/a																																
Microorganismos	Límite de aceptación																																
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr																																
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr																																
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr																																
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr																																
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr																																
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr																																
<p>4. ENVASES Y EMBALAJES</p> <p>Caja plástico <input checked="" type="checkbox"/> Contenedor <input type="checkbox"/></p> <p>Colgado en carro <input checked="" type="checkbox"/> Jumbo <input type="checkbox"/></p> <p>Envasado al vacío <input type="checkbox"/> Enfilmado y encajado <input type="checkbox"/></p>		<p>5. TRANSPORTE</p> <p>Vehículo frigorífico con certificación ATP.</p>																															
<p>6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>En el albarán de entrega:</th> <th>En la etiqueta adjunta al producto:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Datos de FRICAFOR.</td> <td>- Número de lote.</td> </tr> <tr> <td>- Datos del cliente.</td> <td>- Fecha de producción.</td> </tr> <tr> <td>- Nº RGS.</td> <td>- Nombre del producto.</td> </tr> <tr> <td>- Núm. de piezas / peso neto.</td> <td>- Temperatura de conservación.</td> </tr> <tr> <td>- Núm. de lote.</td> <td>- Fecha de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>- Nombre del producto.</td> <td>- Nº RGS.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Peso Bruto / Peso neto / Tara.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Datos de FRICAFOR.</td> </tr> </tbody> </table>				En el albarán de entrega:	En la etiqueta adjunta al producto:	- Datos de FRICAFOR.	- Número de lote.	- Datos del cliente.	- Fecha de producción.	- Nº RGS.	- Nombre del producto.	- Núm. de piezas / peso neto.	- Temperatura de conservación.	- Núm. de lote.	- Fecha de caducidad.	- Nombre del producto.	- Nº RGS.		- Peso Bruto / Peso neto / Tara.		- Datos de FRICAFOR.												
En el albarán de entrega:	En la etiqueta adjunta al producto:																																
- Datos de FRICAFOR.	- Número de lote.																																
- Datos del cliente.	- Fecha de producción.																																
- Nº RGS.	- Nombre del producto.																																
- Núm. de piezas / peso neto.	- Temperatura de conservación.																																
- Núm. de lote.	- Fecha de caducidad.																																
- Nombre del producto.	- Nº RGS.																																
	- Peso Bruto / Peso neto / Tara.																																
	- Datos de FRICAFOR.																																
<p>7. CADUCIDAD</p> <p>Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción. La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.</p>																																	
<p>8. USO POSTERIOR</p> <p>Venta Mayorista <input checked="" type="checkbox"/> Venta Minorista <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>-----</p> <p>Cocción <input checked="" type="checkbox"/> Embutido <input type="checkbox"/></p> <p>Salazón <input type="checkbox"/> Curado <input type="checkbox"/></p> <p>* Producto sin restricciones para su consumo.</p>		<p>Resp. Calidad:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Sala Despiece Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Ventas Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p>																															

CABEZA DE LOMO FRESCA

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Conjunto muscular de cerdo que corresponde a la zona dorsal de la paleta, localizada entre la primera vértebra cervical y la tercera o cuarta dorsal, y entre el hueso de cabeza del lomo y el hueso de paleta y con corte catalán.</p>																															
<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <table border="1"> <tr><td>Temperatura máx.</td><td>7</td></tr> <tr><td>Temperatura mín.</td><td>0</td></tr> <tr><td>% grasa</td><td>N/a</td></tr> <tr><td>Peso</td><td>1.5-2.5 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td>Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td>N/a</td></tr> <tr><td>Largo</td><td>15-20 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>10-15 cm</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p>	Temperatura máx.	7	Temperatura mín.	0	% grasa	N/a	Peso	1.5-2.5 kgs	Color	Característico	Grosor	N/a	Largo	15-20 cm	Ancho	10-15 cm	<p>3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>Límite de aceptación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td><i>Aerobios</i></td><td>1x10E⁺⁰⁶ ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Enterobacterias</i></td><td>5x10E⁺⁰² ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5x10E⁺⁰¹ ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>1x10E⁺⁰² ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Salmonella sp.</i></td><td>Ausencia en 25 gr</td></tr> <tr><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Ausencia en 25 gr</td></tr> </tbody> </table>	Microorganismos	Límite de aceptación	<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr	<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr	<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr	<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr	<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr
Temperatura máx.	7																														
Temperatura mín.	0																														
% grasa	N/a																														
Peso	1.5-2.5 kgs																														
Color	Característico																														
Grosor	N/a																														
Largo	15-20 cm																														
Ancho	10-15 cm																														
Microorganismos	Límite de aceptación																														
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr																														
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr																														
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr																														
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr																														
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr																														
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr																														
<p>4. ENVASES Y EMBALAJES</p> <p>Caja plástico <input checked="" type="checkbox"/> Contenedor <input type="checkbox"/></p> <p>Colgado en carro <input checked="" type="checkbox"/> Jumbo <input type="checkbox"/></p> <p>Envasado al vacío <input type="checkbox"/> Enfilmado y encajado <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>5. TRANSPORTE</p> <p>Vehículo frigorífico con certificación ATP.</p>																														
<p>6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD</p>																															
<p>En el albarán de entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Datos de FRICAFOR. - Datos del cliente. - Nº RGS. - Núm. de piezas / peso neto. - Núm. de lote. - Nombre del producto. 	<p>En la etiqueta adjunta al producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número de lote. - Fecha de producción. - Nombre del producto. - Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Temperatura de conservación. - Fecha de caducidad. - Nº RGS. - Datos de FRICAFOR. 																														
<p>7. CADUCIDAD</p> <p>Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción. La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.</p>																															
<p>8. USO POSTERIOR</p> <p>Venta Mayorista <input checked="" type="checkbox"/> Venta Minorista <input checked="" type="checkbox"/></p> <hr/> <p>Cocción <input checked="" type="checkbox"/> Embutido <input type="checkbox"/></p> <p>Salazón <input type="checkbox"/> Curado <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>* Producto sin restricciones para su consumo.</p>	<p>Resp. Calidad:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Sala Despiece Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Ventas Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p>																														

CUELLO CON HUESO FRESCO
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conjunto muscular de cerdo con hueso incluido, que corresponde a la zona dorsal de la paleta, localizada entre la primera vértebra cervical y la tercera o cuarta dorsal, y entre el hueso cabeza de lomo y el hueso de paleta.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	1.5-2.5 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico Contenedor
 Colgado en carro Jumbo
 Envasado al vacío Enfilmado y encajado

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD
En el albarán de entrega:

- Datos de FRICAFOR. - Núm. de piezas / peso neto.
 - Datos del cliente. - Núm. de lote.
 - Nº RGS. - Nombre del producto.

En la etiqueta adjunta al producto:

- Número de lote. - Temperatura de conservación.
 - Fecha de producción. - Fecha de caducidad.
 - Nombre del producto. - Nº RGS.
 - Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción.

La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11

Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

MORRO LARGO DE CERDO FRESCO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Parte delantera de la careta del cerdo sin las orejas, separada con cuchillo.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	N/a
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico Contenedor
 Colgado en carro Jumbo
 Envasado al vacío Enfilmado y encajado

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

En el albarán de entrega:

- Datos de FRICAFOR. - Núm. de piezas / peso neto.
 - Datos del cliente. - Núm. de lote.
 - Nº RGS. - Nombre del producto.

En la etiqueta adjunta al producto:

- Número de lote. - Temperatura de conservación.
 - Fecha de producción. - Fecha de caducidad.
 - Nombre del producto. - Nº RGS.
 - Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción.
 La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11

Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

PALETILLA 3D FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Paleta de cerdo sin piel, sin hueso, semi-desgrasada y con jarrete.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	<10%
Peso	3.5-4.5 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico Contenedor
 Colgado en carro Jumbo
 Envasado al vacío Enfilmado y encajado

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

En el albarán de entrega:

- Datos de FRICAFOR. - Núm. de piezas / peso neto.
 - Datos del cliente. - Núm. de lote.
 - Nº RGS. - Nombre del producto.

En la etiqueta adjunta al producto:

- Número de lote. - Temperatura de conservación.
 - Fecha de producción. - Fecha de caducidad.
 - Nombre del producto. - Nº RGS.
 - Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción.

La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11

Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

PALETILLA 4D FRESCA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Paleta de cerdo sin piel, sin hueso, semi desgrasada y sin jarrete.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	<10%
Peso	3.5-4 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico Contenedor
 Colgado en carro Jumbo
 Envasado al vacío Enfilmado y encajado

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD
En el albarán de entrega:

- Datos de FRICAFOR. - Núm. de piezas / peso neto.
 - Datos del cliente. - Núm. de lote.
 - Nº RGS. - Nombre del producto.

En la etiqueta adjunta al producto:

- Número de lote. - Temperatura de conservación.
 - Fecha de producción. - Fecha de caducidad.
 - Nombre del producto. - Nº RGS.
 - Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción.

La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11

Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

PALETILLA YORK 2D FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Paleta de cerdo sin piel, sin pata y con hueso.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	<10%
Peso	3.5-4.5 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico Contenedor
 Colgado en carro Jumbo
 Envasado al vacío Enfilmado y encajado

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

En el albarán de entrega:

- Datos de FRICAFOR. - Núm. de piezas / peso neto.
 - Datos del cliente. - Núm. de lote.
 - Nº RGS. - Nombre del producto.

En la etiqueta adjunta al producto:

- Número de lote. - Temperatura de conservación.
 - Fecha de producción. - Fecha de caducidad.
 - Nombre del producto. - Nº RGS.
 - Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción.

La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11

Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

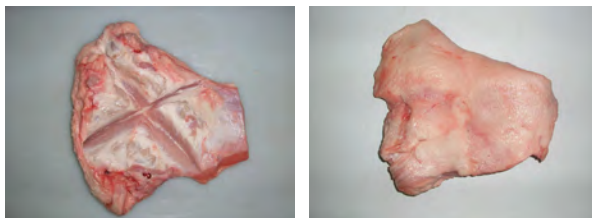
Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

PAPADA DE CERDO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Papada de cerdo fresca separada con cuchillo de la canal, sin corteza y con corte de control.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	40% máx
Peso	0.8-1 kgs
Color	Característico
Grosor	3-5 cm
Largo	19-25 cm
Ancho	7-15 cm

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr
<i>Enterobacterias</i>	5x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Escherichia coli</i>	5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10E ⁺⁰² ufc/gr
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico	<input checked="" type="checkbox"/>	Contenedor	<input type="checkbox"/>
Colgado en carro	<input type="checkbox"/>	Jumbo	<input type="checkbox"/>
Envasado al vacío	<input type="checkbox"/>	Enfilmado y encajado	<input type="checkbox"/>

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

En el albarán de entrega:

- Datos de FRICAFOR.
- Datos del cliente.
- Nº RGS.
- Núm. de piezas / peso neto.
- Núm. de lote.
- Nombre del producto.

En la etiqueta adjunta al producto:

- Número de lote.
- Fecha de producción.
- Nombre del producto.
- Peso Bruto / Peso neto / Tara.
- Temperatura de conservación.
- Fecha de caducidad.
- Nº RGS.
- Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción.

La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11

Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11