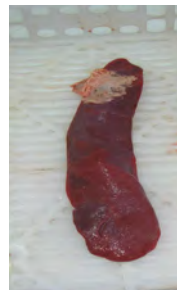


BAZO DE CERDO FRESCO
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Glándula anexa al aparato digestivo, de forma alargada y aplanada en los bordes. Los extremos son redondeados.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	3
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.28-0.40 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	30-50 cm
Ancho	5-10 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.
- N° 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.
- N° RGS.
- Datos de FRICAFOR.

7. CADUCIDAD

Conservar refrigerado entre 0 y 3°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

CARETA DE CERDO FRESCA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Careta de cerdo fresca, lavada y sin restos de pelo.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.1-0.2 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	20-30 cm
Ancho	8-15 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.	- 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Venta Minorista	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------------------------

Cocción	<input checked="" type="checkbox"/>	Embutido	<input checked="" type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	----------	-------------------------------------

Salazón	<input type="checkbox"/>	Curado	<input type="checkbox"/>
---------	--------------------------	--------	--------------------------

* 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

CARRILLADA CON HUESO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Parte de la cabeza del cerdo perteneciente a la mandíbula, sin huesecillos, glándulas ni coágulos, fresca.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.25-0.35 kgs
Color	Característico
Grosor	2-5 cm
Largo	10-18 cm
Ancho	5-8 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 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

CORAZONES DE CERDO FRESCOS
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corazón de cerdo fresco lavado por centrifugación.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	3
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.15 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 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 3°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	<input checked="" type="checkbox"/>	Venta Minorista	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------------------------

Cocción	<input checked="" type="checkbox"/>	Embutido	<input checked="" type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	----------	-------------------------------------

Salazón	<input type="checkbox"/>	Curado	<input type="checkbox"/>
---------	--------------------------	--------	--------------------------

* 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

GRASA BLANDA DE CERDO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Grasa blanda procedente del repulido de la panceta.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	>90%
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

HÍGADO DE CERDO FRESCO

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Hígado de cerdo fresco separado con cuchillo.</p>																															
<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <table border="1" data-bbox="188 817 683 1048"> <tr><td>Temperatura máx.</td><td>3</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>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.	3	Temperatura mín.	0	% grasa	N/a	Peso	1.5-2.5 kgs	Color	Característico	Grosor	N/a	Largo	N/a	Ancho	N/a	<p>3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS</p> <table border="1" data-bbox="813 817 1428 1041"> <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.	3																														
Temperatura mín.	0																														
% grasa	N/a																														
Peso	1.5-2.5 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 checked="" 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>																															
<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 3°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 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>																														

INTESTINO GRUESO
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Intestino grueso de cerdo vaciado y escaldado en agua caliente.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	3
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 3°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

LENGUA DE CERDO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lengua de cerdo fresca con corte suizo, y lavada por centrifugación.																															
2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr><td>Temperatura máx.</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td>Temperatura mín.</td><td style="text-align: center;">0</td></tr> <tr><td>% grasa</td><td style="text-align: center;">N/a</td></tr> <tr><td>Peso</td><td style="text-align: center;">0.1 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td style="text-align: center;">Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td style="text-align: center;">2-5 cm</td></tr> <tr><td>Largo</td><td style="text-align: center;">15-22 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td style="text-align: center;">4-7 cm</td></tr> </table> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p>	Temperatura máx.	3	Temperatura mín.	0	% grasa	N/a	Peso	0.1 kgs	Color	Característico	Grosor	2-5 cm	Largo	15-22 cm	Ancho	4-7 cm	3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Microorganismos</th> <th style="text-align: center;">Límite de aceptación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td><i>Aerobios</i></td><td style="text-align: center;">1x10E⁺⁰⁶ ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Enterobacterias</i></td><td style="text-align: center;">5x10E⁺⁰² ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td style="text-align: center;">5x10E⁺⁰¹ ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td style="text-align: center;">1x10E⁺⁰² ufc/gr</td></tr> <tr><td><i>Salmonella sp.</i></td><td style="text-align: center;">Ausencia en 25 gr</td></tr> <tr><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td style="text-align: center;">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.	3																														
Temperatura mín.	0																														
% grasa	N/a																														
Peso	0.1 kgs																														
Color	Característico																														
Grosor	2-5 cm																														
Largo	15-22 cm																														
Ancho	4-7 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																														
4. ENVASES Y EMBALAJES <table style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td>Caja plástico</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Contenedor</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Colgado en carro</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Jumbo</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Envasado al vacío</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Enfilmado y encajado</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	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.																		
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"/>																												
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 3°C, 8 días desde la fecha de producción. La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.																															
8. USO POSTERIOR <table style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td>Venta Mayorista</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Venta Minorista</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="border-top: 1px dashed black; height: 5px;"></td> </tr> <tr> <td>Cocción</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Embutido</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Salazón</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Curado</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">* Producto sin restricciones para su consumo.</p>	Venta Mayorista	<input checked="" type="checkbox"/>	Venta Minorista	<input checked="" type="checkbox"/>					Cocción	<input checked="" type="checkbox"/>	Embutido	<input checked="" type="checkbox"/>	Salazón	<input type="checkbox"/>	Curado	<input type="checkbox"/>	Resp. Calidad: Fecha: 19/05/11 Resp. Sala Despiece Porcino: Fecha: 19/05/11 Resp. Ventas Porcino: Fecha: 19/05/11														
Venta Mayorista	<input checked="" type="checkbox"/>	Venta Minorista	<input checked="" type="checkbox"/>																												
Cocción	<input checked="" type="checkbox"/>	Embutido	<input checked="" type="checkbox"/>																												
Salazón	<input type="checkbox"/>	Curado	<input type="checkbox"/>																												

MANOS DE CERDO FRESCO
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Manos de cerdo o pies delanteros frescos, de apariencia muy gelatinosa, con un alto porcentaje en huesos y sin grasa.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.2-0.3 kgs
Color	Característico
Grosor	4-6 cm
Largo	15-20 cm
Ancho	8-12 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. - 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

MANTECA DE CERDO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia grasa que envuelve el riñón y el paquete visceral, separada a mano de la canal y colgada en carro.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	3
Temperatura mín.	0
% grasa	> 95%
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	<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 3°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