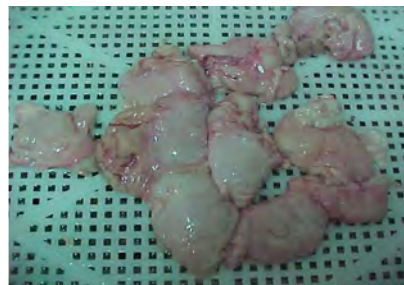


MOLLEJA DE CERDO FRESCA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Parte del cuello del cerdo, entre el pecho y la papada, separada con cuchillo sin grasa ni coágulos.


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

MORRO CORTO 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

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

OREJAS DE CERDO FRESCAS
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Orejas de cerdo separadas de la cabeza con cuchillo.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.1 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 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

PIE TRASERO FRESCO
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pies traseros de cerdo, de textura muy gelatinosa y con un alto porcentaje en huesos, sin grasa, sin uñas y escaldados en agua caliente.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	N/a
Color	Característico
Grosor	12-18 cm
Largo	5-8 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	<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

PIES TRASEROS LARGOS FRESCOS

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pies traseros de cerdo con garro, de textura muy gelatinosa y con un alto porcentaje en huesos, sin grasa, sin uñas y escaldados en agua caliente.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.3-0.4 kgs
Color	Característico
Grosor	12-18 cm
Largo	23-30 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	<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

RIÑONES DE CERDO FRESCOS

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Riñones de cerdo frescos, decapsulados mediante corte con cuchillo.</p>																															
<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <table border="1"> <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>0.1 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	0.1 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.	3																														
Temperatura mín.	0																														
% grasa	N/a																														
Peso	0.1 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 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 checked="" 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>																														

SESOS DE CERDO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sesos de cerdo fresco, limpios de sangre y envasados en caja de plástico individual.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	3
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.05-0.2 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 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

VEJIGA DE CERDO FRESCA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Órgano músculo membranoso encargado de almacenar la orina, separado con cuchillo y limpiado por centrifugado con agua a 80°C.


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

VIENTRES FRESCOS
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Estómago de cerdo separado mediante cuchillo, girado y lavado con agua a 80°C.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	3
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.15-0.2 kgs
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	18-25 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 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