

**MAGRO 1ª FRESCO**
**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Recorte magro con una proporción analítica de 90/10 en magro y grasa, sin huesecillos, glándulas ni coágulos.


**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7              |
| Temperatura mín. | 0              |
| % grasa          | 10%            |
| 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 <sup>+06</sup> ufc/gr |
| <i>Enterobacterias</i>        | 5x10E <sup>+02</sup> ufc/gr |
| <i>Escherichia coli</i>       | 5x10E <sup>+01</sup> ufc/gr |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | 1x10E <sup>+02</sup> 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

**MAGRO 2ª FRESCO**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Pieza de carne magra que se obtiene de la región del diafragma del cerdo, con una relación magro: grasa de 85:15 (analítico).



**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7              |
| Temperatura mín. | 0              |
| % grasa          | 15% máx.       |
| 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 <sup>+06</sup> ufc/gr |
| <i>Enterobacterias</i>        | 5x10E <sup>+02</sup> ufc/gr |
| <i>Escherichia coli</i>       | 5x10E <sup>+01</sup> ufc/gr |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | 1x10E <sup>+02</sup> 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: 19/15/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

**MAGRO 70/30 FRESCO**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Magro de cerdo con una proporción magro - grasa del 70:30. Procedente del lomo, jamón y de la zona lumbar, sin huesecillos, glándulas ni coágulos.



**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7              |
| Temperatura mín. | 0              |
| % grasa          | 30% máx.       |
| 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 <sup>+06</sup> ufc/gr |
| <i>Enterobacterias</i>        | 5x10E <sup>+02</sup> ufc/gr |
| <i>Escherichia coli</i>       | 5x10E <sup>+01</sup> ufc/gr |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | 1x10E <sup>+02</sup> 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

**MAGRO DE CABEZA FRESCO**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Recortes magros de la cabeza del cerdo, con un 80% de magro.



**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7              |
| Temperatura mín. | 0              |
| % grasa          | 20% máx.       |
| 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 <sup>+06</sup> ufc/gr |
| <i>Enterobacterias</i>        | 5x10E <sup>+02</sup> ufc/gr |
| <i>Escherichia coli</i>       | 5x10E <sup>+01</sup> ufc/gr |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | 1x10E <sup>+02</sup> 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

**MAGRO ESPECIAL FRESCO**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Magro de cerdo procedente de la parte del jamón con un 95% de magro.



**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7              |
| Temperatura mín. | 0              |
| % grasa          | 5% máx.        |
| 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 <sup>+06</sup> ufc/gr |
| <i>Enterobacterias</i>        | 5x10E <sup>+02</sup> ufc/gr |
| <i>Escherichia coli</i>       | 5x10E <sup>+01</sup> ufc/gr |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | 1x10E <sup>+02</sup> 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