



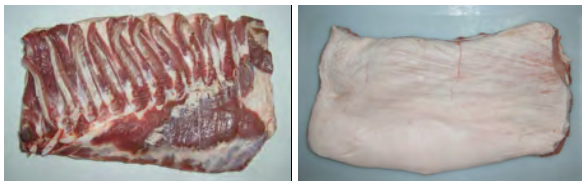
**BACON CON HUESO Y
PUNTA FRESCO**

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Bacon de cerdo con costillas enteras y con piel.</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>4-6 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>45-55 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>20-25 cm</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p>	Temperatura máx.	7	Temperatura mín.	0	% grasa	N/A	Peso	4-6 kgs	Color	Característico	Grosor	N/A	Largo	45-55 cm	Ancho	20-25 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	4-6 kgs																														
Color	Característico																														
Grosor	N/A																														
Largo	45-55 cm																														
Ancho	20-25 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> <table> <tr> <td>Caja plástico</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Contenedor</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Colgado en carro</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Jumbo</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Envasado al vacío</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Enfilado y encajado</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Caja plástico	<input checked="" type="checkbox"/>	Contenedor	<input checked="" type="checkbox"/>	Colgado en carro	<input checked="" type="checkbox"/>	Jumbo	<input type="checkbox"/>	Envasado al vacío	<input type="checkbox"/>	Enfilado y encajado	<input type="checkbox"/>	<p>5. TRANSPORTE</p> <p>Vehículo frigorífico con certificación ATP.</p>																		
Caja plástico	<input checked="" type="checkbox"/>	Contenedor	<input checked="" type="checkbox"/>																												
Colgado en carro	<input checked="" type="checkbox"/>	Jumbo	<input type="checkbox"/>																												
Envasado al vacío	<input type="checkbox"/>	Enfilado y encajado	<input type="checkbox"/>																												
<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> <table> <tr> <td>Venta Mayorista</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Venta Minorista</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table> <hr/> <table> <tr> <td>Cocción</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Embutido</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Salazón</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Curado</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p>* 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 type="checkbox"/>	Salazón	<input type="checkbox"/>	Curado	<input checked="" type="checkbox"/>	<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>																		
Venta Mayorista	<input checked="" type="checkbox"/>	Venta Minorista	<input checked="" type="checkbox"/>																												
Cocción	<input checked="" type="checkbox"/>	Embutido	<input type="checkbox"/>																												
Salazón	<input type="checkbox"/>	Curado	<input checked="" type="checkbox"/>																												


BACON SIN HUESO FRESCO

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Bacon de cerdo sin hueso y con piel, con cartilago y costillas extraídas una a una.</p>																															
<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <table border="1" data-bbox="188 817 683 1048"> <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>3.5-4 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>42-47 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>20-24 cm</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p>	Temperatura máx.	7	Temperatura mín.	0	% grasa	N/A	Peso	3.5-4 kgs	Color	Característico	Grosor	N/A	Largo	42-47 cm	Ancho	20-24 cm	<p>3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS</p> <table border="1" data-bbox="810 817 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.	7																														
Temperatura mín.	0																														
% grasa	N/A																														
Peso	3.5-4 kgs																														
Color	Característico																														
Grosor	N/A																														
Largo	42-47 cm																														
Ancho	20-24 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> <table data-bbox="151 1169 758 1288"> <tr><td>Caja plástico</td><td>✓</td><td>Contenedor</td><td>✓</td></tr> <tr><td>Colgado en carro</td><td>✓</td><td>Jumbo</td><td>□</td></tr> <tr><td>Envasado al vacío</td><td>□</td><td>Enfilmado y encajado</td><td>□</td></tr> </table>	Caja plástico	✓	Contenedor	✓	Colgado en carro	✓	Jumbo	□	Envasado al vacío	□	Enfilmado y encajado	□	<p>5. TRANSPORTE</p> <p>Vehículo frigorífico con certificación ATP.</p>																		
Caja plástico	✓	Contenedor	✓																												
Colgado en carro	✓	Jumbo	□																												
Envasado al vacío	□	Enfilmado y encajado	□																												
<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> <table data-bbox="151 1774 758 1944"> <tr><td>Venta Mayorista</td><td>✓</td><td>Venta Minorista</td><td>✓</td></tr> <tr><td colspan="4">-----</td></tr> <tr><td>Cocción</td><td>✓</td><td>Embutido</td><td>□</td></tr> <tr><td>Salazón</td><td>✓</td><td>Curado</td><td>✓</td></tr> </table> <p>* Producto sin restricciones para su consumo.</p>	Venta Mayorista	✓	Venta Minorista	✓	-----				Cocción	✓	Embutido	□	Salazón	✓	Curado	✓	<p>Resp. Calidad:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Sala Despique Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Ventas Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p>														
Venta Mayorista	✓	Venta Minorista	✓																												

Cocción	✓	Embutido	□																												
Salazón	✓	Curado	✓																												

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Bacon de cerdo sin piel y sin cartílagos, al cual se le han extraído las costillas a ras de hueso.</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>3.5-4 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td>Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td>1-2.2 cm</td></tr> <tr><td>Largo</td><td>42-47 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>18-22 cm</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p>	Temperatura máx.	7	Temperatura mín.	0	% grasa	N/A	Peso	3.5-4 kgs	Color	Característico	Grosor	1-2.2 cm	Largo	42-47 cm	Ancho	18-22 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	3.5-4 kgs																														
Color	Característico																														
Grosor	1-2.2 cm																														
Largo	42-47 cm																														
Ancho	18-22 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 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 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 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>																														

COSTILLA DE CERDO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Costillar de la canal separada con cuchillo y sin piel.																															
2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <tr><td>Temperatura máx.</td><td style="text-align: center;">7</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;">1.5 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td style="text-align: center;">Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td style="text-align: center;">3-6 cm</td></tr> <tr><td>Largo</td><td style="text-align: center;">40-60 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td style="text-align: center;">20-25 cm</td></tr> </table> *Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE	Temperatura máx.	7	Temperatura mín.	0	% grasa	N/a	Peso	1.5 kgs	Color	Característico	Grosor	3-6 cm	Largo	40-60 cm	Ancho	20-25 cm	3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <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.	7																														
Temperatura mín.	0																														
% grasa	N/a																														
Peso	1.5 kgs																														
Color	Característico																														
Grosor	3-6 cm																														
Largo	40-60 cm																														
Ancho	20-25 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 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 checked="" 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 type="checkbox"/> Salazón <input checked="" 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																														

PANCETA CUADRO FRESCA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Panceta de cerdo con piel y sin cartílagos a la cual se le han extraído las costillas a ras de hueso.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	3-4 kgs
Color	Característico
Grosor	4-7 cm
Largo	40-60 cm
Ancho	20-30 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 checked="" 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.
- 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

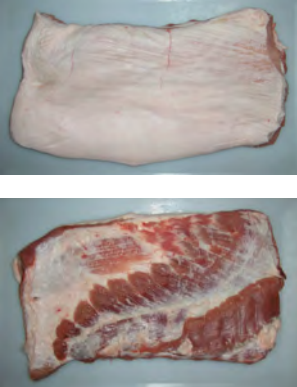
Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

PANCETA CUADRO SIN PIEL FRESCA

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Panceta de cerdo sin piel y sin cartílagos, a la cual se le han extraído las costillas a ras de hueso.</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>3-4 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td>Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td>4-7 cm</td></tr> <tr><td>Largo</td><td>40-60 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>20-30 cm</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p>		Temperatura máx.	7	Temperatura mín.	0	% grasa	N/a	Peso	3-4 kgs	Color	Característico	Grosor	4-7 cm	Largo	40-60 cm	Ancho	20-30 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	3-4 kgs																																
Color	Característico																																
Grosor	4-7 cm																																
Largo	40-60 cm																																
Ancho	20-30 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 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> <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 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>																															

PANCETA TRIÁNGULO FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Panceta de cerdo con piel, a la cual se le han extraído las costillas a ras de hueso. Puede ser con o sin cartílagos.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	1.5-2 kgs
Color	Característico
Grosor	4-7 cm
Largo	40-50 cm
Ancho	20-30 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 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

PANCETA TRIÁNGULO SIN PIEL FRESCA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Panceta de cerdo sin piel y sin cartílagos a la cual se le han extraído las costillas a ras de hueso.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	1.5-2 kgs
Color	Característico
Grosor	4-7 cm
Largo	40-50 cm
Ancho	20-30 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 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

RECORTE BACON FRESCO

<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Recorte de bacon de cerdo, de la parte dura y sin huesos, glándulas ni coágulos, separado con cuchillo. Con porcentaje magro: grasa del 50/50.</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>50%</td></tr> <tr><td>Peso</td><td>N/a</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	50%	Peso	N/a	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	50%																														
Peso	N/a																														
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 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 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>																														