

CODILLO DE JAMÓN FRESCO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Parte del jamón situada justo por encima del pie, separada con cuchillo y sin piel.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7 |
| Temperatura mín. | 0 |
| % grasa | N/a |
| Peso | 0.75 kgs |
| Color | Característico |
| Grosor | N/a |
| Largo | 15 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 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

COLINES DE CERDO FRESCOS
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Colín de cerdo, sin el hueso de rabo.


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 | <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 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

JAMÓN 3D FRESCO

| <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Jamón sin piel, sin hueso y con jarrete, separados mediante corte con cuchillo.</p> |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|------------------|---|---------|-----|------|---------|-------|----------------|--------|-----|-------|-----|-------|-----|--|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <table border="1" data-bbox="188 819 683 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>7-9 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td>Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td>N/a</td></tr> <tr><td>Largo</td><td>N/a</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>N/a</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p> | Temperatura máx. | 7 | Temperatura mín. | 0 | % grasa | N/a | Peso | 7-9 kgs | Color | Característico | Grosor | N/a | Largo | N/a | Ancho | N/a | <p>3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS</p> <table border="1" data-bbox="810 819 1425 1039"> <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 | 7-9 kgs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Característico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grosor | N/a | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largo | N/a | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ancho | N/a | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Microorganismos | Límite de aceptación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Aerobios</i> | 1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Enterobacterias</i> | 5x10E ⁺⁰² ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 1x10E ⁺⁰² ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausencia en 25 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia en 25 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>4. ENVASES Y EMBALAJES</p> <p>Caja plástico <input checked="" type="checkbox"/> Contenedor <input type="checkbox"/></p> <p>Colgado en carro <input checked="" type="checkbox"/> Jumbo <input type="checkbox"/></p> <p>Envasado al vacío <input type="checkbox"/> Enfilmado y encajado <input type="checkbox"/></p> | <p>5. TRANSPORTE</p> <p>Vehículo frigorífico con certificación ATP.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>En el albarán de entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Datos de FRICAFOR. - Datos del cliente. - Nº RGS. - Núm. de piezas / peso neto. - Núm. de lote. - Nombre del producto. | <p>En la etiqueta adjunta al producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Número de lote. - Fecha de producción. - Nombre del producto. - Peso Bruto / Peso neto / Tara. - Temperatura de conservación. - Fecha de caducidad. - Nº RGS. - Datos de FRICAFOR. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>7. CADUCIDAD</p> <p>Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción. La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>8. USO POSTERIOR</p> <p>Venta Mayorista <input checked="" type="checkbox"/> Venta Minorista <input checked="" type="checkbox"/></p> <hr/> <p>Cocción <input checked="" type="checkbox"/> Embutido <input type="checkbox"/></p> <p>Salazón <input type="checkbox"/> Curado <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>* Producto sin restricciones para su consumo.</p> | <p>Resp. Calidad:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Sala Despiece Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Ventas Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

JAMÓN 4D FRESCO

| 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Jamón sin piel, sin hueso y sin jarrete, separados con cuchillo. |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|------------------|---|---------|-----|------|---------|-------|----------------|--------|-----|-------|-----|-------|-----|--|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| 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;">7-9 kgs</td></tr> <tr><td>Color</td><td style="text-align: center;">Característico</td></tr> <tr><td>Grosor</td><td style="text-align: center;">N/a</td></tr> <tr><td>Largo</td><td style="text-align: center;">N/a</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td style="text-align: center;">N/a</td></tr> </table> *Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE | Temperatura máx. | 7 | Temperatura mín. | 0 | % grasa | N/a | Peso | 7-9 kgs | Color | Característico | Grosor | N/a | Largo | N/a | Ancho | N/a | 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 | 7-9 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

JAMÓN REDONDO FRESCO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Jamón de cerdo con corte redondo español, sin pata y con piel.



2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7 |
| Temperatura mín. | 0 |
| % grasa | N/a |
| Peso | 8.5-14 kgs |
| Color | Característico |
| Grosor | N/a |
| Largo | N/a |
| Ancho | N/a |

*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS

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

4. ENVASES Y EMBALAJES

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

5. TRANSPORTE

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD

En el albarán de entrega:

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

En la etiqueta adjunta al producto:

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

7. CADUCIDAD

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

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

8. USO POSTERIOR

Venta Mayorista Venta Minorista

Cocción Embutido

Salazón Curado

* Producto sin restricciones para su consumo.

Resp. Calidad:

Fecha: 19/05/11

Resp. Sala Despiece Porcino:

Fecha: 19/05/11

Resp. Ventas Porcino:

Fecha: 19/05/11

JAMÓN SERRANO FRESCO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Jamón de cerdo con corte español, descortezado en "V" y con pata.


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|------------------|----------------|
| Temperatura máx. | 7 |
| Temperatura mín. | 0 |
| % grasa | N/a |
| Peso | 11-14 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 Enfilado 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

RABO DE CERDO FRESCO

| <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Hueso de rabo, incluido el colín del cerdo.</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>0.2-0.4 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>25-35 cm</td></tr> <tr><td>Ancho</td><td>6-8 cm</td></tr> </table> <p>*Metales pesados - Según Directiva 2001/22/CE</p> | | Temperatura máx. | 7 | Temperatura mín. | 0 | % grasa | N/a | Peso | 0.2-0.4 kgs | Color | Característico | Grosor | N/a | Largo | 25-35 cm | Ancho | 6-8 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 | 0.2-0.4 kgs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Característico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grosor | N/a | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largo | 25-35 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ancho | 6-8 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Microorganismos | Límite de aceptación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Aerobios</i> | 1x10E ⁺⁰⁶ ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Enterobacterias</i> | 5x10E ⁺⁰² ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 5x10E ⁺⁰¹ ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 1x10E ⁺⁰² ufc/gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella sp.</i> | Ausencia en 25 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia en 25 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>4. ENVASES Y EMBALAJES</p> <p>Caja plástico <input checked="" type="checkbox"/> Contenedor <input type="checkbox"/></p> <p>Colgado en carro <input 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 colspan="2">En el albarán de entrega:</th> <th colspan="2">En la etiqueta adjunta al producto:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Datos de FRICAFOR.</td> <td>- Núm. de piezas / peso neto.</td> <td>- Número de lote.</td> <td>- Temperatura de conservación.</td> </tr> <tr> <td>- Datos del cliente.</td> <td>- Núm. de lote.</td> <td>- Fecha de producción.</td> <td>- Fecha de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>- Nº RGS.</td> <td>- Nombre del producto.</td> <td>- Nombre del producto.</td> <td>- Nº RGS.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Peso Bruto / Peso neto / Tara.</td> <td>- Datos de FRICAFOR.</td> </tr> </tbody> </table> | | | | En el albarán de entrega: | | En la etiqueta adjunta al producto: | | - Datos de FRICAFOR. | - Núm. de piezas / peso neto. | - Número de lote. | - Temperatura de conservación. | - Datos del cliente. | - Núm. de lote. | - Fecha de producción. | - Fecha de caducidad. | - Nº RGS. | - Nombre del producto. | - 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. | - Núm. de piezas / peso neto. | - Número de lote. | - Temperatura de conservación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Datos del cliente. | - Núm. de lote. | - Fecha de producción. | - Fecha de caducidad. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Nº RGS. | - Nombre del producto. | - Nombre del producto. | - Nº RGS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | - Peso Bruto / Peso neto / Tara. | - Datos de FRICAFOR. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>7. CADUCIDAD</p> <p>Conservar refrigerado entre 0 y 7°C, 8 días desde la fecha de producción. La fecha de caducidad se encuentra en la etiqueta adjunta al producto.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>8. USO POSTERIOR</p> <p>Venta Mayorista <input checked="" type="checkbox"/> Venta Minorista <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>-----</p> <p>Cocción <input checked="" type="checkbox"/> Embutido <input type="checkbox"/></p> <p>Salazón <input type="checkbox"/> Curado <input type="checkbox"/></p> <p>* Producto sin restricciones para su consumo.</p> | | <p>Resp. Calidad:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Sala Despiece Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> <p>Resp. Ventas Porcino:</p> <p>Fecha: 19/05/11</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |