

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of product	Plancha de Cochinito Confitado (Códigos de venta. F900g: 1663, F8x150g: 1683) Slow Braised Suckling Pig (Sales code: 1663)
Denominación venta / Sales name	Plancha de Cochinito Confitado Slow Braised Suckling Pig
Peso aproximado por unidad / Approximated weight per unit	Bolsa de 900 g aproximadamente, o bandeja con 8 porciones de 150 g. Bag with 900 g approx., or tray with 8 pieces of 150 g.
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	-Cochinito 85%, agua, sal y gelificante: metilcelulosa. -Suckling pig 85%, water, salt and gelling agent: methylcellulose.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Formato de venta / Rated capacity	Bolsa o bandeja Bags or tray
Tipo de envase / Kind of container	Bolsa de vacío 250 x 350 mm / Bandeja de polietileno con film termosellado Vacuum Bag 250 x 350 mm / Polyethylene tray with heat sealed film

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF PRODUCT	
pH	6.3
Actividad de agua / Water activity	0.99

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico a cochinito. Ausencia de colores anómalos Characteristic of suckling pig. Absence of abnormal colors
Olor / Odor	Típico a cochinito. Ausencia de olores anómalos Typical of suckling pig. Absence of abnormal odors
Sabor / Taste	Característico a cochinito. Ausencia de sabores anómalos Characteristic of suckling pig. Absence of abnormal flavors
Textura / Texture	Típica a carne desmigada de cochinito, tierno tras la regeneración con textura exterior ligeramente crujiente. Typical of crumbled suckling pig meat, tender after regeneration with a slightly crunchy exterior texture.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITION FACTS PER 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	192 kcal / 798 kj
Grasas Fats	13'2 g
Grasas saturadas Saturated Fats	4'5 g
Hidratos de Carbono Total Carbohydrates	0,7 g
Azúcares Sugars	0'6 g
Fibra Dietary Fibers	< 1'0 g
Proteínas Proteins	17'4 g
Sal Salt	1'05 g

ALÉRGENOS (según REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011) ALLERGENS (according to REGULATION (EU) nº 1169/2011)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **NO contiene alérgenos**, **NO** está elaborado a partir de **OGM'S**
(Organismos genéticamente modificados)

The product **DOESN'T contain allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO TREATMENT AND PACKAGING SYSTEMS
Carne cocinada a temperaturas aproximadas de 80 °C, colocada en un molde en caliente y congelada en abatidor. La pieza congelada se corta y se envasa en bolsa de vacío o en bandeja termosellada. Control por detector de metales Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años. Meat cooked at temperatures of approximately 80 °C, placed in a hot mold and frozen in blast chillers. The frozen piece is cut and packed in vacuum bag or packed in tray with heat sealed film. Control by metal detector. The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO STORAGE SYSTEMS
Mantener congelado por debajo de -18°C. Keep frozen below -18°C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS
Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C. Transport as frozen product, always below -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO REGENERATION SYSTEMS OF PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE
Semi-descongelar previamente y cortar en porciones al gusto. Cocinar en la plancha o en la sartén hasta que se dore y servir. Semi-defrost beforehand and cut into portions to taste. Cook on the grill or in the pan until golden brown and serve.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	GTIN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Plancha de Cochinito Confitado Slow Braised Suckling Pig	8436597670319	98436597670312	4 bolsas / caja 4 bags / box	13 cajas base x 13 cajas altura Total: 169 cajas (676 planchas) Atura total palet: 2'095 m Peso total palet: 670 kg 13 boxes per layer x 13 layers Total: 169 boxes (676 pcs) Pallet total height : 2'095 m Pallet total weight: 670 kg
Plancha de Cochinito Confitado 8x150g Slow Braised Suckling Pig 8x150g	8436597671576	98436597671579	4 bandejas / caja 4 trays / box	8 cajas base x 13 cajas altura Total: 104 cajas (3328 porciones) Altura total palet: 1'90 m Peso total palet: 550 kg 8 boxes per layer x 13 layers Total: 104 boxes (3328 pieces) Pallet total height : 1'90 m Pallet total weight: 550 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad

Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.

Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 140/2003, of February 7, 2003, which establishes the sanitary criteria for the quality of water for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

Fecha de Aprobación: 15/Febrero/2022

Approval date: 15/February/2022

VºBº Dirección
CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad
Quality Manager:



Cristina Vivar Cano