

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO														
NOMBRE	Cachopo de ternera con jamón y queso congelado (unidad). (Cód. Ref. 010444)													
NOMBRE COMERCIAL	Cachopo de ternera, jamón y queso congelado.													
ELABORACIÓN	1º recepción, 2º almacenamiento en refrigeración, 3º despiece (carne), 4º corte de filetes, 5º formado de cachopos, 6º empanado, 7º envasado, 8º almacenamiento en cámara de congelación, 9º expedición.													
COMPOSICIÓN	INGREDIENTES													
	<ul style="list-style-type: none">- Filete de ternera.- Jamón serrano (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301)).- Queso (LECHE de vaca pasteurizada, mantequilla (LECHE), proteínas de la LECHE, agua lactosuero (LECHE), almidón modificado, sales de fundido (E-331, E-452 y E-340), sal y conservador (E-202)).- Almidón de maíz.- HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO de gallina, conservante (E-202) y antioxidante (E-330)).- Pan rallado de arroz (harina de arroz, aceite de girasol alto oleico, dextrosa de maíz, sal, gasificante (bicarbonato sódico), emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), regulador de pH, (fosfato monocalcico) y colorantes (caramelo natural y paprika)).													
ALÉRGENOS	Alérgeno		Sí	Puede	Alérgeno		Sí	Puede	Alérgeno		Sí	Puede		
	Leche y derivados (lactosa)		X			Almendra				Pescado y derivados				
	Huevo y derivados		X			Avellana				Soja y derivados				
	GLUTEN	Trigo				FRUTOS CON CÁSCARA	Nuez				Apio y derivados			
		Cebada					Anacardo				Mostaza y derivados			
		Centeno					Pacana				Granos de sésamo y derivados			
		Avena					Nuez de Brasil				Sulfitos (E-220- 227)			
		Espelta					Pistacho				Altramuces y derivados			
		Kamut					Macadamia				Moluscos y derivados			
		Derivados					Derivados							
		Cacahuets y derivados					Crustáceos y derivados							

	REGISTRO	FT-014.0
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO	Página 2 de 3 Revisión: 04

ETIQUETA		
INFORMACIÓN IMPRESA ETIQUETA	INFORMACIÓN MÍNIMA CODIGO DE BARRAS	INFORMACION MÍNIMA EN CARACTERES ESCRITOS
	Prefijo País. Código EAN del artículo: No asignado. Nº Lote: Correlativo, según asignación del ordenador	Denominación del producto. Lote/Trazabilidad. Fecha de congelación. Fecha de caducidad. Ingredientes. Información nutricional Nombre o razón social de la empresa, domicilio. Marca sanitaria: País y nº de registro sanitario. Instrucciones conservación. Peso neto con 3 decimales.
CODIFICACIÓN LOTE	El lote es un código de 9 dígitos generado de manera automática por el software.	

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Temperatura < -18 °C.
VIDA ÚTIL	730 días.
ASIGNACION CADUCIDAD	730 días desde la fecha de congelación.
SISTEMA ENVASADO	En cajas de espuma de poliestireno.

TRANSPORTE	
DISTRIBUIDOR	Empresas subcontratadas de Cárnicas del Oriente de Asturias, S.L.
MODO DE TRANSPORTE	En congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En congelación < -18 °C.

MICROBIOLOGÍA	
MICROORGANISMO	MÁXIMO ACEPTABLE
<i>Escherichia coli</i>	< 500 ufc/g.
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	NO DETECTADO/10 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
SABOR	Característico de la carne fresca de vacuno, jamón serrano y queso.
AROMA	Característico de la carne fresca de vacuno empanado. Sin olor estando congelado.
TEXTURA	Crujiente, fibrosa y cremosa por el interior.
COLOR	Pálido, ligeramente amarillento propio le la huevina y del pan rallado de arroz.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

- Valor energético: 797 KJ/190 Kcal
- Grasas: 7,59 g
- de las cuales saturadas: 3,44 g
- Hidratos de Carbono: 9,11 g
- de los cuales azúcares: <0,5 g
- Proteínas: 21,2 g
- Sal: 1,15 g

CONSUMIDORES A LOS QUE VA DIRIGIDO

- Destinado a la población general.
- Información sobre alergias e intolerancias: contiene **leche y huevo**.
- Apto para celíacos.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO

- Cocinar antes de su consumo.

MODIFICACIONES	FECHA	REVISION
Edición inicial	11/02/2021	00
Modificación de formato	29/11/2021	01
Adición de información nutricional	20/02/2022	02
Modificación de ingredientes	19/04/2022	03
Modificación de ingredientes y nutricional	16/01/2023	04

ELABORADOR POR: Responsable de Calidad Fecha:	REVISADO POR: Responsable de Calidad Fecha:	APROBADO POR: Gerente Fecha:
--	--	---