


	Cód.: CT-FT-CMA.23	
	Rev. 13	
	Fecha: 03/05/2022	
	Página 1 de 2	

PRODUCTO		RAGOUT “A” DE CÉRVIDO 5 KG			
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO		Tacos de carne procedente de la aguja (cuello), piezas de carne A (trozos de pierna y paleta) y morcillo de cérvido.			
INGREDIENTES		100% Carne de cérvido.			
ALÉRGENOS	LISTA ALBA		PRESENCIA	TRAZAS	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Cereales que contengan gluten		--	--	--
	Crustáceos y productos a base de crustáceos		--	--	--
	Huevos y productos a base de huevo		--	--	--
	Pescado y productos a base de pescado		--	--	--
	Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		--	--	--
	Soja y productos a base de soja		--	--	--
	Leche y derivados incluida la lactosa		--	--	--
	Frutos de cáscara		--	--	--
	Apio y productos derivados		--	--	--
	Mostaza y productos derivados		--	--	--
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		--	--	--
	Dióxido de azufre y Sulfitos (en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO <sub>2</sub> )		--	--	--
	Altramuces y productos a base de altramuces		--	--	--
	Moluscos y productos a base de moluscos		--	--	--
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		Color: Característico de la carne de caza. Aspecto: Carne fibrosa. Olor: Ausencia de olores extraños. Sabor: Característico de la carne de caza.			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		E. Coli..... <5,0 x 10 <sup>4</sup> ufc/g Clostridium perfringens ..... <5,0 x 10 <sup>4</sup> ufc/g Salmonella spp..... Ausencia en 25g			
CARACTERÍSTICAS GENERALES		Ausencia de Alérgenos Ausencia de OGM Producto no irradiado			

	<b>FICHA TÉCNICA RAGOUT DE CERVIDO</b>	Cód.: CT-FT-CMA.23
		Rev. 13
		Fecha: 03/05/2022
		Página 2 de 2

<b>ETIQUETADO</b>	Denominación del producto Razón social Ovalito sanitario Origen Fecha de congelación Fecha de consumo preferente Peso Nº de lote Condiciones de conservación.
<b>CLASIFICACIÓN</b>	Tacos de 20 a 50 g aprox.
<b>FORMATO DE ENVASADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasado en bolsa al vacío de 2,5 Kg.</li> <li>- 2 bolsas por caja.</li> <li>- Peso neto total de la caja 5 Kg.</li> </ul>
<b>FORMATO DE PALETIZADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 cajas x base</li> <li>- 13 bases x palet</li> <li>- 156 cajas x 5 kg = 780 Kg peso neto total</li> </ul>
<b>MÉTODO DE CONSERVACIÓN</b>	En congelación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .
<b>FECHA DE CONSUMO</b>	En congelación: 36 meses.
<b>USO PREVISTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto para guiso</li> <li>- Admite maceración</li> <li>- Admite salsas fuertes para guiso</li> <li>- Ideal para tapas, raciones, menús y todo tipo de cocina.</li> </ul> Cocinar completamente antes de su consumo.
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Apto para cualquier grupo de población.
<b>TRANSPORTE</b>	En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género, estiba adecuada y con un estado higiénico-sanitario correcto.
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b> (Para mayor información solicitar el listado completo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</li> <li>- Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> <li>- REGLAMENTO (UE) No 150/2011 de la comisión de 18 de febrero de 2011 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n o 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la caza de cría y la caza silvestre y a la carne de caza de cría y de caza silvestre.</li> <li>- Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición.</li> <li>- Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li> <li>- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.</li> <li>- REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> <li>- REGLAMENTO (UE) 2016/1416 DE LA COMISIÓN de 24 de agosto de 2016 que modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</li> </ul> Con todas las modificaciones posteriores.
<b>OBSERVACIONES</b>	Para formatos diferentes se harán sobre pedido
ELABORADO POR:	APROBADO POR:
RESP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO	GERENTE: <b>EDUARDO LOPEZ</b>