



FABRICANTE / ORIGEN	COGAL S.C.G / ESPAÑA
INGREDIENTES:	Carne de conejo 100%.
TIPIFICACIÓN:	Canales de conejo con un peso comprendido entre 0,900 y 1,800 Kg cada canal ¹ . Producto congelado.
PRESENTACIÓN:	Canales de conejo enteras, con cabeza, evisceradas e hígado anatómicamente unido a la canal.
ENVASADO:	Individualmente cada canal en flow-pack (ver imagen ¹) con un peso comprendido entre 0,900 y 1,800 Kg.
ETIQUETADO	Individualmente cada unidad con etiqueta descripción del producto, fecha de congelación y de consumo preferente, condiciones de conservación, peso neto, lote y otra información conforme a la legislación de referencia.
EMBALADO:	En cajas de cartón con 5 o 10 unidades por caja ¹ .
ETIQUETADO CAJAS	Etiqueta con descripción del producto, fecha de congelación y consumo preferente, condiciones de conservación, peso neto, código de barras EAN 128 y otra información necesaria ¹ .
PALETIZADO:	EUROPALET; con 80 o 40 cajas por palet según presentación
ETIQUETADO PALETS	Etiqueta con descripción del producto, fecha de caducidad y condiciones de conservación, peso neto, código de barras EAN 128 y otra información necesaria ¹ .
FECHA DE CADUCIDAD:	24 meses desde la fecha de congelación.
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	-18 °C
TRANSPORTE:	-18 °C

¹ El calibre de las canales, los formatos de las presentaciones, las características del etiquetado (unidad, caja y palet) pueden ser adaptados a las necesidades particulares del cliente.

 Conejos Gallegos, S. Coop. Gallega	F.008 Ficha Técnica: Conejo entero congelado	Fecha de Emisión: SEPTIEMBRE 2023	REVISIÓN Nº: 10 Página 2 de 3
---	---	--	--------------------------------------

1. Características físico-químicas	pH 5.6 a 6.6 $a_w > 0,90$
2. Utilización del producto	Cocinar completamente antes de consumir. No volver a congelar una vez descongelado.
3. Empaquetado	Cajas de cartón con 5 o 10 unidades por caja
4. Vida media	24 meses desde la fecha de congelación conservado a la temperatura indicada en la etiqueta
5. Destino del producto	Venta al mayor, detalle, instituciones y servicios de comidas. Puede ser consumido por grupos de alto riesgo (niños, inmunodeficientes, ancianos)
6. Instrucciones etiquetado	Información obligatoria conforme a la legislación vigente Otra información: según necesidades clientes
7. Controles especiales en la distribución	Transportar en camiones con equipos de frío respetando las temperaturas indicadas en la etiqueta, no someter a golpes, vuelcos...

Parámetros microbiológicos (al final del proceso de fabricación)	Valor estándar	Tolerancia
Recuento total de aerobios mesófilos	$\leq 1 \times 10^6$ ufc/g	$\leq 5 \times 10^6$ ufc/g
Recuento total de <i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 1 \times 10^3$ ufc/g	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g
<i>Salmonella</i>	No detectado / 25 g	
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	

Parámetros microbiológicos (al final de su vida útil)	Valor estándar	Tolerancia
<i>Salmonella</i>	No detectado / 25 g	

Otras características	Valor
Coloraciones atípicas, tumores, hemorragias, restos fecales, ...	Ausencia
Olores extraños	Ausencia
Exudación (exceso de líquido)	Ausencia
Residuos de antibióticos en carnes y otros compuestos (metales pesados, PCB's, Dioxinas, melamina, mercurio, cloratos)	Legislación de referencia
Alérgenos (incluso trazas): 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; cacahuetes y productos a base de cacahuetes; soja y productos a base de soja; leche y sus derivados (incluida lactosa); frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados; 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 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO ₂ ; altramuces y productos a base de altramuces; moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia
Otros (incluso trazas): carne de vaca; carne de cerdo; carne de pollo; mariscos; gelatina; fructosa; maíz; cacao; levadura o productos a base de levadura; fenilalanina; glutamato; ácido benzoico (E210 a E213); P. hidroxibenzoato (E214 a E219); Tartrazina (E102); BHA/BHT (E320 – E321); amarillo ocasos FCF (E110); amarillo anaranjado S (E110); amaranto (E123); rojo cochinilla (E124); canela; vainilla; legumbres; cilantro	Ausencia
OGM (incluso < 1 %)	Ausencia

 Conejos Gallegos, S. Coop. Gallega	F.008 Ficha Técnica: Conejo entero congelado	Fecha de Emisión: SEPTIEMBRE 2023	REVISIÓN Nº: 10 Página 3 de 3
--	---	--	--------------------------------------

SUSTANCIAS IRRADIADAS	Ausencia
-----------------------	----------

Legislación de referencia

- *Real Decreto 1808/1991*, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- *Reglamento (CE) 178/2002* del 28 de enero de 2004; por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- *Reglamento (CE) 1829/2003* de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- *Reglamento (CE) 852/2004* del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- *Reglamento (CE) 853/2004* del 29 de abril de 2004; por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- *Reglamento (CE) 1935/2004* del 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- *Reglamento (CE) 396/2005* del 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos y plaguicidas en alimentos y piensos de origen animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del consejo y sus posteriores modificaciones.
- *Reglamento (CE) 2073/2005* del 5 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por el *Reglamento (CE) 1441/2007* del 5 de diciembre.
- *Reglamento (UE) 10/2011*, de 14 de enero de 2011, sobre plásticos y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- *Reglamento (UE) 1169/2011* del 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- *Real Decreto 1086/2020*, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- *Reglamento (CE) 2023/915* relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

NOTA: la no mención en esta ficha técnica de algún requisito o reglamento en vigor no implica que no se cumpla con el mismo.

