

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:

**CHURRASCO DE AÑOJO FILETEADO CONGELADO (MIMAR).
PREPARADO DE CARNE CON AGUA AÑADIDA.**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

COSTILLA DE AÑOJO procedente de canales de añojo de 12 a 24 meses, salmuerizadas y fileteadas.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada y/o congelada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza. Se procede a la congelación de dichas piezas de manera rápida en el túnel de congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.



INGREDIENTES: Carne de añojo (95%), agua añadida, proteína de guisante, sal, almidón de maíz, antioxidantes (E-331, E-301), estabilizantes (E-407, E-407a, E-415) y aromas naturales.

ALERGENOS: No contiene ninguno de los alérgenos listados en el ANEXO II del Reglamento (UE) N.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OGM: No proviene de animales modificados genéticamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 776 Kj/ 145.6 Kcal- Grasas: 5.6 g – de las cuales saturadas: 2.6 g – Hidratos de carbono: 0.5 g – de los cuales Azúcares: < 0.5 g – Proteínas: 19.8 g – Sal: 0.6 g

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) N° 2073/2005 y modificaciones posteriores.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto envasado, es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C para una perfecta conservación,



FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007
Nº REVISIÓN: 19
FECHA: 19/02/2025

DOCUMENTO Nº 7-60043

evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo dicho producto una fecha de consumo preferente de 24 MESES desde la fecha de congelación.

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Todos los productos de la empresa constan de un número de lote para poder controlar su trazabilidad y cumplir con la legislación vigente.

USO PREVISTO:

La utilización del producto será siempre previa descongelación en refrigeración y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

El CHURRASCO de añojo FILETEADO, supone un corte horizontal en las piezas de costilla de añojo y encajadas a cinco kilos peso unificado, y con un grosor de 2,0 cm, encajadas en capas interfoliadas.

| PESO NETO CAJA | 5 Kg UNIFICADO |
|-----------------------|-----------------------|
| CAJAS X FILA: | 9 |
| FILAS X PALET | 16 |
| TOTAL CAJAS | 144 |

Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

APROBADO POR DIRECCIÓN: 19/02/2025.

