



Oreja de Cerdo en Salsa

Datos del producto

Oreja de cerdo guisada con salsa. Cocinados en el propio envase en autoclave. Producto pasteurizado.

Ingredientes: Oreja de cerdo, agua, sal, almidón, pimentón, especias, fécula de patata, gelatina, aceite de oliva, oleoresina de pimentón, aceite de girasol, aromas, especias y antioxidante E-392

Proceso: Cortado/Mezclado/Adición de salsa/Envasado/Pasteurizado/ Etiquetado

Cliente objetivo: Apto para todo el público en general.

Uso previsto: Producto listo para su consumo tras un calentamiento previo

Categoría del producto

Según el anexo II del Reglamento 1333/2008, el producto se clasifica en la categoría: 08.3.2 Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico

Según el Real Decreto 474/2014, el producto está clasificado en las categorías: Tratados por el calor/Derivados cárnicos pasteurizados/Carnes troceadas o picadas

Alérgenos

Este producto no contiene alérgenos

OMG

El producto ha sido fabricado con ingredientes que no contienen Organismos Modificados Genéticamente

Gluten

El producto no contiene gluten y puede ser etiquetado 'Sin gluten' [Reglamento (UE) 828/2014]



Información tratamientos ionizante

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

Envasado

Referencia	Formato	Peso neto
0530601	Envasado en bandeja con atmósfera protectora pasteurizada en autoclave. Precio unitario.	300 gramos



Todos los envases utilizados cumplen con la legislación correspondiente a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.



Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.



Oreja de Cerdo en Salsa

Etiquetado

Identificación de NRS
Lista de ingredientes
Lote
Fecha de caducidad.

Peso Neto.
Instrucciones de conservación.
Modo de uso: "Consumir tras un cocinado completo".

Codificación del lote

Lote: 123456 Lote de pasteurización

Caducidades

Formato	Caducidad
Envase pasteurizado	noventa días

Temperatura de almacenamiento y transporte

Refrigerado: "Conservar entre 0 °C y +4°C"

Características organolépticas

Olor: Propio según especias y condimentos.
Color: Propio del pimentón y especias del adobo.
Sabor: propio de pimentón y especias, ligeramente picante.

Oreja de Cerdo en Salsa

Límites físico-químicos legales aplicables

Parámetro	Límite
Fosfatos (E-338 a E-342 y E-450 a E-452)	≤5.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Antioxidante (E-392)	≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Glutamatos (E-620 a E-625)	≤10.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Gluten	≤20 mg./Kg. (Reglamento C.E. 41/2009 y sus modificaciones)

Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Recuento Aerobios Mesófilos	≤ 1,0x10 ⁴ u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Rto. Enterobacterias	< 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Salmonella	No detectado en 25 g. (criterio microbiológico EMCESA)
Listeria monocytogenes	No detectado en 25 g. (criterio microbiológico EMCESA)

Información nutricional

Valores medios de información nutricional por 100 gramos		
		%IR**
Valor energético (kcal):	306	15%
Valor energético (kJ):	1268	15%
Grasas (gramos):	27	38%
de las cuales		
Saturadas (gramos):	9,6	48%
Monoinsaturadas (gramos):	6,9	-
Poliinsaturadas (gramos):	1,3	-
Hidratos de carbono (gramos):	2,3	1%
Azúcares (gramos):	0,1	0%
Fibra (gramos):	0,0	-
Proteínas (gramos):	14	29%
Sal (gramos):	1,4	24%

**% Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



Oreja de Cerdo en Salsa

Métodos de cocinado

CAZO - Calentar 10 minutos a fuego medio alto hasta que la salsa reduzca y ligue
MICROONDAS - Calentar en recipiente adecuado 5 minutos a 600/700 W



Oreja de Cerdo en Salsa

Declaración de alérgenos

Alérgeno*	¿Contiene el producto el alérgeno?	¿Puede el producto contener trazas?
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	NO
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	NO	NO
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

* Según Reglamento 1169/2011