

|                                                                                  |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                             |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|------|
|  |                 | <b>FICHA TÉCNICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                |                  | Código: ET-0402-01 ed.02<br>Fecha: 09-08-2016<br>Revisión 2 |      |
| <b>Cliente:</b>                                                                  |                 | AVIARMADA                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                                                             |      |
| <b>Código Artículo:</b>                                                          |                 | 1303800                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                             |      |
| <b>Nombre Artículo:</b>                                                          |                 | COCHINILLO CONGELADO 5-6 KG                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                                                             |      |
| <b>Descripción del producto:</b>                                                 |                 | CANALES DE COCHINILLOS SELECTAS 5-6 KG, DICHAS CANALES ESTÁN PERFECTAMENTE LIMPIAS EN SU INTERIOR, NO POSEEN NINGUN RESTO DE VÍSCERAS                                                                                                                               |                  |                                                             |      |
| <b>Ingredientes:</b>                                                             |                 | 100 % CARNE DE COCHINILLO                                                                                                                                                                                                                                           |                  |                                                             |      |
| <b>Presentación del producto</b>                                                 |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                             |      |
| <b>Tipo de corte:</b>                                                            | -               | <b>Peso Mínimo (Kg):</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 5                | <b>Peso Máximo (Kg):</b>                                    | 6    |
| <b>Envasado: (atm/vacío)</b>                                                     | VACÍO           | <b>Medidas bolsa (mm) / Micras film:</b>                                                                                                                                                                                                                            | 400 X 750        | <b>Medida Bandeja (mm):</b>                                 | -    |
| <b>Caja y medidas (mm):</b>                                                      | 600 X 400 X 180 | <b>Tipo Palet:</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | AMERICANO MADERA | <b>Piezas/ Caja:</b>                                        | 3    |
| <b>Piezas/ Palet:</b>                                                            | 150             | <b>Cajas/ Palet:</b>                                                                                                                                                                                                                                                | 50               | <b>NºFilas</b>                                              | 10   |
| <b>Columnas</b>                                                                  | 5               | <b>Cajas con tape: y precinto:</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                  | PONER TAPA Y PRECINTO EN LAS CAJAS DE LA ÚLTIMA FILA        |      |
| <b>Tara Bolsa/ Film (Kg):</b>                                                    | 0,045           | <b>Tara Caja (Kg)</b>                                                                                                                                                                                                                                               | 0,62             | <b>Tara tapa (Kg):</b>                                      | 0,27 |
| <b>Recomendaciones:</b>                                                          |                 | El producto debe descongelarse entre 0-4°C<br>Abrir el envase, deja orear de 20-30 minutos antes de su consumo y preparación.<br>La carne, al entrar en contacto con el oxígeno, recupera su color y olor característico<br>Cocinar el producto antes de su consumo |                  |                                                             |      |
| <b>Observaciones de cliente</b>                                                  |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                             |      |

|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>Foto producto // Foto etiqueta</b> |
|---------------------------------------|



|                                              |                 |                                          |                                                                             |
|----------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tratamientos de irradiación:</b>          |                 | No contiene                              |                                                                             |
| <b>Organismos modificados genéticamente:</b> |                 | No contiene                              |                                                                             |
| <b>Alérgenos:</b>                            |                 | No contiene                              |                                                                             |
| <b>Límites contaminantes químicos:</b>       |                 |                                          |                                                                             |
| <b>Plomo:</b>                                | 0,1 mg/ Kg      | <b>Mercurio:</b>                         | 0,03 mg/ Kg                                                                 |
| <b>Cadmio:</b>                               | 0,05 mg/ Kg     | <b>Arsénico:</b>                         | 0,1 mg/ Kg                                                                  |
|                                              |                 | Dioxinas y PCB's<br>similares a dioxinas | 0,00000125 mg/ Kg grasa                                                     |
| <b>Límites Microbiológicos:</b>              |                 | <b>Valores Nutricionales/100 g</b>       |                                                                             |
| Aerobios Mesófilos ufc/g                     | 10 <sup>6</sup> | Energía (Kcal):                          | 124                                                                         |
| Enterobacterias ufc/g                        | 10 <sup>2</sup> | Proteínas (g):                           | 17                                                                          |
| Escherichia coli β glucorinudasa (+) ufc/g   | 10 <sup>2</sup> | Grasas (g):                              | 6                                                                           |
| Staphylococcus coagulasa (+) ufc/g           | 10 <sup>2</sup> | de las cuales saturadas                  | 2,8                                                                         |
| Listeria Monocytogenes ufc/ 25g              | Ausencia        | Carbohidratos                            | <0,1                                                                        |
| Salmonella ufc/25g                           | Ausencia        | de los cuales azúcares                   | <0,1                                                                        |
| Clostridium perfringens ufc/g                | 10 <sup>1</sup> | Sal                                      | <1                                                                          |
| <b>Condiciones de Conservación:</b>          |                 | <b>Características Organolépticas:</b>   |                                                                             |
| Congelación<br>-18°C                         |                 | Apariencia general:                      | Parte exterior color rosáceo, corte limpio se distingue el magro y la grasa |
| <b>Vida útil producto:</b>                   |                 | 2 años (730 días)                        |                                                                             |
| <b>Registro Sanitario:</b>                   |                 | 10.17858/Z                               |                                                                             |
|                                              |                 | Olor:                                    | Normal a carne fresca                                                       |
|                                              |                 | Textura:                                 | Similar a la carne fresca                                                   |
|                                              |                 | Color:                                   | Rosado de la carne, homogéneo y brillante                                   |
| <b>Validación</b>                            |                 |                                          |                                                                             |

**Proveedor:** Bopepor  
**Nombre:** Irene Redondo  
**Departamento:** Técnico Calidad  
**Fecha:**  
**Firma / Sello**

**Cliente:**  
**Nombre:**  
**Departamento:**  
**Fecha:**  
**Firma / Sello**