

|                                                                                  |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|------|
|  |                 | <b>FICHA TÉCNICA</b>                                                                                                                                                                                                                                               |                                                      | Código: ET-0402-01 ed.02 |      |
|                                                                                  |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      | Fecha: 09-08-2016        |      |
|                                                                                  |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      | Revisión 2               |      |
| Cliente:                                                                         |                 | AVIARMADA                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                      |                          |      |
| Código Artículo:                                                                 |                 | 1312020                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                          |      |
| Nombre Artículo:                                                                 |                 | COCHINILLO CONGELADO 6-7 KG                                                                                                                                                                                                                                        |                                                      |                          |      |
| Descripción del producto:                                                        |                 | CANALES DE COCHINILLOS SELECTAS 6-7 KG, DICHAS CANALES ESTÁN PERFECTAMENTE LIMPIAS EN SU INTERIOR, NO POSEEN NINGUN RESTO DE VÍSCERAS                                                                                                                              |                                                      |                          |      |
| Ingredientes:                                                                    |                 | 100 % CARNE DE COCHINILLO                                                                                                                                                                                                                                          |                                                      |                          |      |
| Presentación del producto                                                        |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |                          |      |
| Tipo de corte:                                                                   | -               | Peso Mínimo (Kg):                                                                                                                                                                                                                                                  | 6                                                    | Peso Máximo (Kg):        | 7    |
| Envasado: (atm/vacío)                                                            | VACÍO           | Medidas bolsa (mm) / Micras film:                                                                                                                                                                                                                                  | 450 X 750                                            | Medida Bandeja (mm):     | -    |
| Caja y medidas (mm):                                                             | 600 X 400 X 180 | Tipo Palet:                                                                                                                                                                                                                                                        | AMERICANO MADERA                                     | Piezas/ Caja:            | 2    |
| Piezas/ Palet:                                                                   | 100             | Cajas/ Palet:                                                                                                                                                                                                                                                      | 50                                                   | NºFilas                  | 10   |
| Columnas                                                                         | 5               | Cajas con tape: y precinto:                                                                                                                                                                                                                                        | PONER TAPA Y PRECINTO EN LAS CAJAS DE LA ÚLTIMA FILA |                          |      |
| Tara Bolsa/ Film (Kg):                                                           | 0,049           | Tara Caja (Kg)                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,62                                                 | Tara tapa (Kg):          | 0,27 |
| Recomendaciones:                                                                 |                 | 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, recobra su color y olor característico<br>Cocinar el producto antes de su consumo |                                                      |                          |      |
| Observaciones de cliente                                                         |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |                          |      |

**Foto producto // Foto etiqueta**



|                                            |                   |                                 |                                                                             |                                       |                         |
|--------------------------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Tratamientos de irradiación:               |                   |                                 | No contiene                                                                 |                                       |                         |
| Organismos modificados genéticamente:      |                   |                                 | No contiene                                                                 |                                       |                         |
| Alérgenos:                                 |                   |                                 | No contiene                                                                 |                                       |                         |
| Límites contaminantes químicos:            |                   |                                 |                                                                             |                                       |                         |
| Plomo:                                     | 0,1 mg/ Kg        | Mercurio:                       | 0,03 mg/ Kg                                                                 | Plaguicidas/ Pesticidas: 0,1 mg/Kg    |                         |
| Cadmio:                                    | 0,05 mg/ Kg       | Arsénico:                       | 0,1 mg/ Kg                                                                  | Dioxinas y PCB's similares a dioxinas | 0,00000125 mg/ Kg grasa |
|                                            |                   |                                 |                                                                             |                                       |                         |
| Límites Microbiológicos:                   |                   |                                 | Valores Nutricionales/100 g                                                 |                                       |                         |
| 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                                                                          |                                       |                         |
| Condiciones de Conservación:               | Congelación -18°C | Características Organolépticas: |                                                                             |                                       |                         |
|                                            |                   | Apariencia general:             | Parte exterior color rosáceo, corte limpio se distingue el magro y la grasa |                                       |                         |
| Vida útil producto:                        | 2 años (730 días) |                                 |                                                                             |                                       |                         |
| Registro Sanitario:                        | 10.17858/Z        | Olor:                           | Normal a carne fresca                                                       |                                       |                         |
|                                            |                   | Textura:                        | Similar a la carne fresca                                                   |                                       |                         |
|                                            |                   | Color:                          | Rosado de la carne, homogéneo y brillante                                   |                                       |                         |
| Validación                                 |                   |                                 |                                                                             |                                       |                         |

|               |                 |               |  |
|---------------|-----------------|---------------|--|
| Proveedor:    | Bopepor         | Cliente:      |  |
| Nombre:       | Irene Redondo   | Nombre:       |  |
| Departamento: | Técnico Calidad | Departamento: |  |
| Fecha:        |                 | Fecha:        |  |
| Firma / Sello |                 | Firma / Sello |  |