

	ESPECIFICACIÓN DE CALLOS DE TERNERA PREPARADOS	EP-CA/01 Página 1 / 4
		Edición 17 Fecha 26/01/2015
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN



ESPECIFICACIÓN DE CALLOS DE TERNERA PREPARADOS

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
- Apartado 2.2 Ingredientes. - Apartado 2.4 Etiquetado. - Apartado 2.6 características. - Apartado 2.8 Legislación aplicable.

	ESPECIFICACIÓN DE CALLOS DE TERNERA PREPARADOS	EP-CA/01 Página 2 / 4 Edición 17 Fecha 26/01/2015
---	---	--

1.- OBJETO

Definir las características que tienen los *callos de ternera preparados* fabricados por ROGUSA y envasados en formato de plástico.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación:

Callos de ternera preparados.

2.2.- Ingredientes:

Callos, pata y morro de vacuno (48%), manos de cerdo, chorizo 7 % (carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, pimentón, dextrosa, ajo, especias y tripa de colágeno), jamón 1% y salsa: agua, tomate, sal, aceite de oliva 0,7%, cebolla, gelatina, almidón de maíz, especias, pimentón, conservadores E-202, E-250, y antioxidante E-301.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Tipo plástico	Unidades/caja	Código Barras envase	Código Barras embalaje
500g $\pm$ 3%	poliéster saranizado, polietileno con EVA poliamida polietileno	12 u/c	8411713111068	28411713111062
1000 g $\pm$ 1,5%	poliéster saranizado, polietileno con EVA poliamida polietileno	6 u/c	8411713111051	28411713111055
2,5 Kg. $\pm$ 1,5%	poliéster saranizado, polietileno con EVA poliamida polietileno	8 u/c	8411713111044	88411713111040
5 Kg $\pm$ 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA poliamida polietileno	4 u/c	8411713111037	88411713111033

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

- Consumir preferentemente antes del/lote:
- Consérvese de 0 °C a + 4° C.

- Denominación del producto y fotografía: Callos de Ternera Preparados.
- Ingredientes.
- Leyenda: "Consumir tras un cocinado completo".
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 26.06373/M
- Peso neto.
- Leyenda de Sistema de Calidad certificado por AENOR.
- Modo de empleo: "vaciar el contenido en un recipiente y cocinar a fuego lento hasta ebullición o bien en microondas aproximadamente 4 minutos a máxima potencia
- Teléfono de atención al consumidor.
- Código de barras.
- Sin gluten.
- Jarra aceite oliva y leyenda: Elaborado con Aceite de Oliva 0,7 %
- Punto verde
- Información nutricional media por 100 g

Valor energético:	142 Kcal (593 kJ)
Grasas/Lípidos	8 g
De los cuales ácidos grasos saturados	2,6 g
Hidratos de carbono	1,5 g
De los cuales azúcares	0,6 g
Proteínas	16 g
Sal	1,5 g

Embalaje:

- Código de barras
- Denominación producto
- Unidades por caja-Formato
- Peso neto
- Fecha de consumo preferente y lote.
- Dirección
- Nota "Atención: para su perfecta conservación la temperatura a mantener es de: 0° a + 4° C.
- Sello de AENOR de empresa registrada
- Logotipo de ROGUSA en dos laterales
- Número de Registro Sanitario: 26.6373/M
- Leyenda; "Especialistas en precocinados"



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS DE TERNERA PREPARADOS**

EP-CA/01

Página 4 / 4

Edición 17

Fecha 26/01/2015

-Leyenda;"Producto envasado en plástico al vacío. Precaución al abrir con cuchilla.

-Atención: producto frágil

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar refrigerado entre 0 y 4° C.

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 80%
Grasa	Máx 10 %
Proteína Bruta	Mín 13,5 %
Hidratos de carbono	Máx 3%
Escherichia Coli	Ausencia ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia /25 g
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10 ² ufc/g

2.7.-Fecha de caducidad:

3 meses a partir de la fecha de fabricación. Producto pasteurizado

2.8.-Legislación aplicable

Reglamento 853/2004

Reglamento 2073/2005

Reglamento 1831/2003.

2.9.-Destino producto

Todos los consumidores, incluidos celíacos.