

	ESPECIFICACIÓN DE OREJA DE CERDO COCIDA	EP-CA/08A Página 1 / 4
		Edición 13 Fecha 18/12/12
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN



ESPECIFICACIÓN DE OREJA DE CERDO COCIDA

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
<ul style="list-style-type: none"> - Apartado 2.2 - Apartado 2.4 - Apartado 2.6

1.- OBJETO

Definir las características que tiene la **oreja de cerdo cocida** fabricada por ROGUSA.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación: Oreja de cerdo cocida

2.2.- Ingredientes:

Oreja de cerdo (98%), sal, antioxidante E-331iii, corrector de acidez E-270, E-516 y conservador E-250.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Tipo plástico	Unidades/caja	Código Barras Unidad	Código Barras Caja
500 g \pm 3%	poliéster saranizado, polietileno con EVA	9 u/c	8411713211058	28411713211052
1000 g \pm 1,5%	poliéster saranizado, polietileno con EVA	6 u/c	8411713212147	28411713212141
1,8 Kg \pm 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA	3 u/c	8411713211263	28411713211267
2 Kg \pm 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA	3 u/c	8411713211072	28411713211076
3 Kg \pm 1,5%	poliamida biorientada, polietileno con EVA	2 u/c	8411713211089	28411713211083

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

- Consumir preferentemente antes del/lote:
- Consérvese de 0° a + 4° C.
- Denominación del producto y fotografía.
- Ingredientes.
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 10.6770/M.

- Peso neto.
- Código de barras.
- Modo de empleo; “ En una sartén o en la plancha se añade un poco de aceite, la oreja, ajo picado y perejil y se va removiendo hasta que esté cocinado. También se puede añadir a todo guiso de legumbres.
- Sin gluten
- Especial guiso
- Punto verde
- Consumir tras un cocinado completo
- Leyenda de certificado por AENOR.
- N° de atención al consumidor
- Información nutricional media por 100 g

Valor energético:	976 kJ (234 Kcal)
Grasas/lípidos	15,8 g
De los cuales ácidos grasos saturados	5,3 g
Hidratos de carbono:	0,6 g
De los cuales azúcares	0,4 g
Proteínas	22,4 g
Sal	1,3 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: 10.6770/M
- Leyenda; “ Especialistas en precocinados”
- 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 65%
Grasa	Máx 19%
Proteínas	Mín 18%
Escherichia Coli	Ausencia ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia /25 g
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10 ² ufc/g
Listeria Monocitògenes	Ausencia /25 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 1881/2006.

2.9.-Destino del producto.

A todos los consumidores incluidos celiacos.