



**ESPECIFICACIÓN DE
MANITAS DE CERDO A LA VIZCAÍNA
EN LATA 2.500g**

EP-CA/103A
Página 1 / 3
Edición 2
Fecha 23/06/2016

ELABORACIÓN

REVISIÓN

APROBACIÓN

**ESPECIFICACIÓN DE
MANITAS DE CERDO A LA VIZCAÍNA
LATA 2.500 g**

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

Se incluye información nutricional



**ESPECIFICACIÓN DE
MANITAS DE CERDO A LA VIZCAÍNA
EN LATA 2.500 g**

EP-CA/103A
Página 2 / 3
Edición 1
Fecha 16/06/11

1.- OBJETO

Definir las características que tienen las *manitas de cerdo a la vizcaína* enlatadas, fabricadas por ROGUSA.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación: Manitas de cerdo a la vizcaína.

2.2.- Ingredientes:

Manitas de cerdo con hueso (70%) y salsa: agua, aceite vegetal, tomate, cebolla, sal, **vino** (puede contener **sulfitos**), pimiento rojo, pimentón y especias.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Envase	Unidades/caja	Código Barras
2500 g \pm 1,5%	Lata de hojalata con barnizado interior	caja de 6 unidades	8411713231261

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

- Denominación del producto.
- Ingredientes.
- Peso neto: 2500g
- Modo de empleo.
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 26.06373/M
- Logotipo ROGUSA)
- Consumir preferentemente antes del fin de la fecha indicada en la etiqueta).
- Sin gluten.

-INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA POR 100 g

Valor energético	523 kJ	126,5 Kcal
Grasas/ lípidos	11,7 g	
de los cuales ácidos grasos saturados	3,2 g	



**ESPECIFICACIÓN DE
MANITAS DE CERDO A LA VIZCAÍNA
EN LATA 2.500 g**

EP-CA/103A
Página 3 / 3
Edición 1
Fecha 16/06/11

Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	4,5 g
Sal	1,3 g

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco y seco.

2.6.- Características:

<u>Parámetro</u>	<u>Valor aceptable</u>
Humedad	Max 78%
Grasa	Max 13%
Proteína Bruta	Min 3%
Hidratos de carbono	Max 1,5%
Valor energético	126,5 kcal/100g 523 kJ/100g
Recuento aerobios mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento anaerobios mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento total esporulados mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento total esporulados termófilos	< 10 ufc/g
Esporas del género clostridium	< 10 ufc/g
Clostridium sulfitorreductores	< 10 ufc/g

2.7.- Legislación aplicable:

Reglamento 853/2004.
Reglamento 2073/2005.
Reglamento 1881/2006

2.8 Fecha de caducidad

- Cinco años desde la fecha de fabricación. Producto esterilizado.

2.9 Consumidores de destino

- Todos los consumidores, excepto alérgicos a los sulfitos.