



FICHAS TÉCNICAS

Edición: 04
Fecha: Septiembre
2015.

	DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO CARRILLADA IBERICA FRESCA	
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PRODUCTO FRESCO	
MARCA COMERCIAL	MONTESIERRA	
INGREDIENTES / COMPOSICIÓN	Carne de cerdo ibérico	
REQUISITOS LEGALES	Reglamento (CE) 852/2004, reglamento (CE) 853/2004, Reglamento (CE) 854/2004, Reglamento (CE) 1441/2007, Reglamento (CE) 2075/2005, RD 04/2014	
PRESENTACION COMERCIAL	En bolsas de uso alimentario o envasado al vacío introducidos en cajas, todos con su etiqueta correspondiente	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener a temperaturas de refrigeración entre 0 y 7°C	
VIDA UTIL/CONSUMO PREFERENTE	Sin envasar: 7 días desde la fecha de sacrificio Al vacío: 20 días desde su envasado	
ETIQUETADO	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento UE 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo frigorífico	
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	Organolépticas	Color característico de la carne fresca, rosado suave Olor característico fresco Sabor característico fresco Textura consistente, firme al tacto, sin llegar a estar apelmazado
OMG	No contiene	
ALERGENOS	No contiene	
DESTINO FINAL PREVISTO	Mayorista/Minorista	