



FICHA TÉCNICA
CODIGO 63037
PINCHITO DE CORDERO MORUNO
Rev 3 20-05-2023

DENOMINACIÓN: PINCHITOS MORUNOS DE CARNE FRESCA TROCEADA DE CORDERO	DENOMINACIÓN COMERCIAL: PINCHITOS DE CORDERO MORUNOS
CLASIFICACIONES:	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO
ELABORA:	GRUPO CÁRNICO DACRISA S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga N°R.G.S.A.: 10.0011434/MA
COMPOSICIÓN:	Carne de cordero (>85%), agua, sal, especias, azúcar, corrector de acidez: E262, antioxidantes: E-301, E-331, perejil, pimentón, ajo deshidratado.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:	Por 100 g.: - Grasa: 10.71 g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 3.99 g - Hidratos de carbono: 0.73 g. De los cuales: - Azúcares: 0.09 g - Proteínas: 16.8 g. - Sal: 1.9 g - Valor energético: 696.28 Kj/ 166.59 Kcal
PROCESADO:	Tras el troceado de la carne y mezcla con todos los ingredientes, se envasa y se almacena en refrigeración entre +0 y +4°C hasta su expedición.
ENVASADO:	- En bandeja de EPS y film Pelid22- PEHB A granel: Cubos de polipropileno.
EMBALADO:	En caja de cartón no reutilizable o en bandeja de plástico reutilizable
ETIQUETADO:	R.D. 1334/1999 y modificaciones. Rglto. CE 1169/2014. Etiqueta en el envase y lateral del embalaje de cartón.
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Rgto. CE 2073/ 2005 modif. Rgto. 1441/ 2007 y 365/ 2010	E.coli: 500 – 5.000 ufc/ gr. Salmonella: Ausencia en 25 gr.
CONDICIONES DE ALMACÉN Y TRANSPORTE:	En refrigeración entre 0 y +4° C
DESTINO FINAL:	Sectores minorista y colectividades. No apto para diabéticos. Consumir cocinado.
LOTEADO:	El lote queda identificado por un código alfa- numérico de 10 dígitos (2 letras y 8 números). La primera letra identifica el tipo de envasado: V (envasado al vacío), A (envasado en bandeja) y G (envasado a granel). La siguiente letra (D) hace referencia a