



**FICHA TÉCNICA**  
**CODIGO 65144**  
**CHURASCO CERDO BARBACOA**  
Rev 3 20-05-2023

<b>DENOMINACIÓN:</b> CHURASCO CERDO BARBACOA	<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b> <b>CHURASCO CERDO BARBACOA</b>
<b>CLASIFICACIONES:</b>	DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO
<b>ELABORA:</b>	GRUPO CÁRNICO DACRISA S.L. C/ Gerald Brenan, 3; 29004 – Málaga N°R.G.S.A.: 10.0011434/MA
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Carne de cerdo (75%), agua, sal, especias, azúcar, corrector de acidez: E-262, antioxidantes: E-301, E-331, extracto de especias, perejil, ajo deshidratado y pimentón.
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL:</b>	Por 100 g.: - Grasa: 2.34 g. De las cuales: - Ácidos grasos saturados: 0.42 g - Hidratos de carbono: 0.75 g. De los cuales: - Azúcares: 0.11g - Proteínas: 18.64 g. - Sal: 1.29g - Valor energético: 418.3 Kj/ 100.56 Kcal
<b>PROCESADO:</b>	Tras el fileteado del cabezal de cerdo s/h se mezcla con todos los ingredientes, se envasa y se almacena en refrigeración entre +0 y +4°C hasta su expedición.
<b>ENVASADO:</b>	- En bandeja de EPS y film Pelid22-PEHB A granel: Cubos de polipropileno.
<b>EMBALADO:</b>	En caja de cartón no reutilizable o en bandeja de plástico reutilizable
<b>ETIQUETADO:</b>	R.D. 1334/1999 y modificaciones. Rglto. CE 1169/2014. Etiqueta en el envase y lateral del embalaje de cartón.
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:</b> Rgto. CE 2073/ 2005 modif. Rgtos. 1441/ 2007 y 365/ 2010	E.coli: 500 – 5.000 ufc/ gr. Salmonella: No detectado/ 25 gr.
<b>CONDICIONES DE ALMACÉN Y TRANSPORTE:</b>	En refrigeración entre 0 y +4° C
<b>DESTINO FINAL:</b>	Sectores minorista y colectividades. No apto para diabéticos. Consumir cocinado.
<b>LOTEADO:</b>	El lote queda identificado por un código alfanumérico 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



**FICHA TÉCNICA**  
**CODIGO 65144**  
**CHURASCO CERDO BARBACOA**  
 Rev 3 20-05-2023

	DACRISA. Los dos siguientes números son el año en curso. Y los restantes números son correlativos, dados por el sistema informático.
<b>FECHA DE CADUCIDAD:</b>	Día/ Mes / Año
<b>VIDA ÚTIL:</b>	7 días

<b>¿ESTE PRODUCTO CONTIENE LOS SIGUIENTES ALERGENOS?</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Cereales que contengan <b>gluten</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
<b>Crustáceos</b> y productos con o basados en crustáceos		X	
<b>Pescado</b> y productos con o basados en pescado		X	
<b>Huevos</b> y productos con o basados en ovoproductos		X	
<b>Cacahuetes</b> y productos con basados en cacahuetes		X	
<b>Soja</b> y productos con o basados en soja		X	
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
<b>Frutos de cáscara:</b> Frutos secos y productos con o basados en frutos secos: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X	
<b>Apio</b> y productos derivados		X	
<b>Mostaza</b> y productos derivados		X	
Granos de <b>sésamo</b> y productos con o basados en semillas de sésamo		X	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces		X	
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos		X	
<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</b> en concentración $\geq 10\text{mg/kg}$ o $10\text{ mg/l}$ expresado como $\text{SO}_2$		X	
<b>ORGANISMO MODIFICADOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Este producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas <b>NO</b> modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.	X		