

1. GENERAL

PRODUCTO
Carrillera de cerdo blanco con cebolla caramelizada – REF 692



DATOS DEL FABRICANTE
Nombre: Rational Food, S.A.
Dirección: Torre de Nicolás Pérez, 95 30396 Cartagena (Murcia) - España
Teléfono: +34 968163295 / +34 968163297
Fax: +34 968163297
Correo electrónico: gestion@rationalfood.com ; calidad@rationalfood.com
Número de registro sanitario: 26.05845/MU

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Carrillera de cerdo asada con guarnición de cebolla confitada envasada en barquetas de plástico termo-selladas de 1.250 kg.

Producto pasteurizado, congelado $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (REF 13) o refrigerado $0^{\circ}\text{--}3^{\circ}$ (REF 692).

3. INGREDIENTES

Carrillera de cerdo blanco 46.75%, cebolla, vino tinto dulce (contiene **sulfitos**), azúcar, caldo de cerdo (agua y cerdo), aceite de oliva virgen extra, espesante: almidón de maíz, sal, pimienta negra y glucósido de esteviol.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

	REF 13 Congelado	REF 692 Refrigerado
Temperatura de transporte	$\leq -18^{\circ}\text{C}$ Tª max: -15°C	$0\text{--}3^{\circ}\text{C}$
Temperatura de almacenamiento	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	$0\text{--}3^{\circ}\text{C}$
Caducidad	548 días	120 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

REF 13 Congelado	Descongelar totalmente el producto entre $0\text{--}3^{\circ}\text{C}$.	Perforar el envase y a 800w de 3-5 minutos en el microondas.	Una vez abierto mantener en refrigerado y consumir antes de los 3 días
REF 692 Refrigerado	Conservar en refrigerado hasta el consumo		

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Objetivo	Límites máximos
Recuento total aerobios mesófilos	<100	10.000 UFC/g
Enterobacterias	Ausencia/g	10 UFC/g
E. coli	Ausencia/g	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g	10 UFC/gr
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia/25g

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	X (PRESENCIA)	Observaciones	Manipulación en fábrica
Cereales que contienen gluten			X
Crustáceos y/o otros derivados			X
Huevos y/o derivados			X
Pescado y/o derivados			X
Cacahuetes y/o derivados			
Soja y/o derivados			X
Leche y/o derivados			X
Frutos de cáscara			X
Apio y/o derivados			X
Mostaza y/o derivados			X
Granos de sésamo y/o derivados			
Sulfitos (concentración > 10ppm)	X	Vino tinto dulce	X
Sulfitos (concentración < 10ppm)			X
Altramuces y/o derivados			
Moluscos y/o derivados			X

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

No contiene ingredientes modificados genéticamente.

9. ENVASADO Y PALETIZACIÓN

E N V A S A D O	Descripción	Barqueta de plástico con tapa de film termo-sellado
	Materiales (Barqueta-Film)	PP/E/PP – PP/PA
	Formato	¼ GN
	Peso barqueta (Neto/Bruto) g.	1250 / 1290
	Dimensiones barq. mm.	263 x 157 x 50
P A L E T I Z A D O	Barquetas/uds. por caja	2
	Dimensiones caja mm.	267 x 162 x 115
	P. caja (Neto/Bruto) g.	2500 / 2610
	Cajas por capa/fila	22
	Capas/filas por pallet	12
	Cajas por pallet*	264
	Barquetas/uds. por pallet*	528
	Dimensiones pallet europeo homologado mm.*	1200 x 800 x 145
	Peso pallet (Neto/Bruto) kg.*	660 / 715

* Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente

10. INFORMACIÓN ETIQUETADO

Caducidad / Consumo preferente		Día/mes/año /// Mes/año
Lote		XXXX, (X último dígito del año; YYY día juliano)
REF 13	EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059800325
CONGELADO	EAN 14 (Caja 2.5 kg)	18435059800322
REF 692	EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059800394
REFIGERADO	EAN 14 (Caja 2.5 kg)	28435059800398

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	1146/274
Grasas, g	6.5
de las cuales saturadas, g	1.2
Hidratos de carbono, g	26.3
de los cuales azúcares, g	7.6
Fibra, g	0.015
Proteínas, g	19.6
Sal, g	0.77

12. IMAGEN



*Sugerencia de presentación**

13. HISTÓRICO DE REVISIONES

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01		Creación
02		Actualización ingredientes
03	17/06/2024	Actualización valores nutricionales
04	17/02/2025	Aumento de caducidad de 90 a 120 días y nuevo formato en congelado.