



1. GENERAL

PRODUCTO
Carrillera de cerdo blanco estofada en salsa – REF 10

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 blanco sin hueso, estofada en salsa y envasada en barquetas de plástico termo-selladas de 1.250 kg.

Producto pasteurizado y refrigerado 0º-3º.

3. INGREDIENTES

Carrillera de cerdo blanco, vino blanco (**SULFITOS**), cebolla, tomate, ajo, espesante: almidón de maíz, azúcar, sal, pimentón dulce, pimienta negra, laurel y clavo.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Temperatura de transporte	0-3 ºC
Temperatura de almacenamiento	0-3 ºC
Caducidad	120 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Conservar siempre entre 0 y 3 º C. Una vez abierto mantener refrigerado y consumir antes de 3 días.
- Realizar algunas perforaciones en el film y calentar a 800w de 3 a 5 minutos en horno microondas.

**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	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**

ENVASADO	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
PALETIZADO	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	YYYY, (X último dígito del año; YYY día juliano)
EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059800219
EAN 14 (Caja 2.5 kg)	28435059800213



11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	594/142
Grasas, g	3.7
de las cuales saturadas, g	1.3
Hidratos de carbono, g	2.7
de los cuales azúcares, g	1.3
Fibra, g	0.24
Proteínas, g	18.2
Sal, g	0.61

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	12/02/2025	Ampliación de caducidad, de 90 a 120 días