

1. GENERAL

PRODUCTO

Codillo de cerdo asado – REF 9 y 14. Pieza ± 380 gr. (peso variable)

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

Medio codillo de cerdo asado de un peso aproximado a los 380 gramos.

Se trata de un producto ya condimentado y envasado al vacío para que el cliente solo tenga que calentar y servir.

Producto pasteurizado, congelado ≤ -18 °C (REF 9) o refrigerado 0°-3° (REF 14).

3. INGREDIENTES

Codillo de cerdo, aliño [agua, caldo de cerdo (agua y cerdo), zanahoria, tomate, vino blanco (**SULFITOS**), cebolla, espesante: almidón de maíz, sal, ajo, cebolla frita (cebolla y aceite de oliva virgen extra) y especias] y aceite de oliva virgen extra.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

	REF 9 Congelado	REF 14 Refrigerado
Temperatura de transporte	≤ -18 °C Tª max: -15 °C	0-3 °C
Temperatura de almacenamiento	≤ -18 °C	0-3 °C
Caducidad	540 días	120 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

REF 9 Congelado	Descongelar totalmente el producto entre 0-3°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 14 Refrigerado	Conservar en refrigerado hasta el momento del 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 blanco	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	SEVILLE H 36 PEP 800 TR
	Material	PP/EVOH/PP
	Peso unitario (Neto/Bruto) gr.	380 / 407,4
	Dimensiones unidad mm	187 x 137 x 36
PALETIZADO	Unidades por caja	6
	Dimensiones caja mm	280 x 188 x 138
	Peso caja (Neto / Bruto) gr	2280 / 2559,4
	Cajas por fila	16
	Filas por palet	10
	Cajas por palet	160
	Unidades por palet	960
	Dimensiones palet mm	1200 x 800 x 145
	Peso palet (Neto/Bruto) kg	364,80 / 415,72

* Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente.

10. INFORMACIÓN ETIQUETADO

Caducidad		Día/mes/año
Lote		XXXX (X último dígito del año; YYY día juliano)
REF 9 Congelado	EAN G-TIN 13	8435059800783
	EAN G-TIN 14	18435059800780
REF 14 Refrigerado	EAN G-TIN 13	8435059800806
	EAN G-TIN 14	18435059800803

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	770/184
Grasas, g	9.9
de las cuales saturadas, g	2.1
Hidratos de carbono, g	1.5
de los cuales azúcares, g	0.37
Fibra, g	0.2
Proteínas, g	18.5
Sal, g	0.79

12. IMAGEN



*Sugerencia de presentación**

13. HISTÓRICO DE REVISIONES

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01		Creación
02		Actualización ingredientes
03	24/06/2024	Actualización valores nutricionales
04	01/08/2025	Aumento caducidad en refrigeración, de 90 a 120 días
05	12/05/2025	Actualización de ingredientes



CODILLO DE CERDO ASADO – REF 9 y 14
REV 5
12/05/2025