



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de CHULETAS DE AGUJA

CHULETAS DE AGUJA

EAN-13: 8436009653183

| Referencia | Peso: Variable | Unidades |
|------------|----------------|----------|
| 00242502 | 5,08 | 33 |



1. Datos de la empresa

| | | |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Razón Social | La Abuela Marga, S.L. | |
| Dirección | Calle Troya nº 36, 45190 Nambroca | |
| Teléfono | Telf.: 925 36 63 65 | |
| Nº R.G.S.E.A.A. | 10.07395/TO | |
| Persona de contacto | Santiago Sánchez | comercial@laabuelamarga.com |
| Responsable calidad | Luis Martín | lmgarcia@laabuelamarga.com |

2. Características del producto

| | | |
|----------------------------|--|----------|
| Denominación | CHULETAS DE AGUJA | |
| Clasificación del Producto | Carne Fresca | |
| Descripción del Producto | Aguja de cerdo, procedente del despiece, lonchedada. | |
| Pesentación | ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA. UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR EN 72 HORAS. | |
| Unidades por envase | 33 | |
| Peso neto | Variable | 5,08 Kg |
| Peso ud individual | Variable | 0,154 Kg |

3. Ingredientes

| | |
|--------------|----------------|
| Ingredientes | AGUJA DE CERDO |
|--------------|----------------|



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de CHULETAS DE AGUJA

4. Alérgenos

| Según reglamentación CE en vigor | Como ingrediente | En el mismo area de producción |
|--|--------------------------|--------------------------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados(1) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Gluten <20 mg/kg | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Huevos y productos a base de huevo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pescado y productos a base de pescado | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soja y productos a base de soja | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frutos de cáscara y productos derivados (2) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Apio y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mostaza y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Altramuces y productos a base de altramuces | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Moluscos y productos a base de moluscos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

(1) Trigo (como espelta o trigo khorosan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.

(2) Almendras (*amygdalus communis l.*), avellanas (*corylus avellanas*), nueces (*juglans regia*), anacardos (*anacardium occidentale*), pacanas [*carya illinoensis (wangenh) k. Koch*], castañas de pará (*bertholletia excelsa*), pistachos (*pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*macadamia ternifolia*) y productos derivados.

5. Organismo genéticamente modificado

| | |
|-----|-------------|
| OGM | No contiene |
|-----|-------------|

6. Condiciones de producto

| | |
|------------------------|--|
| Vida útil del producto | 7 días desde la fecha de fabricación |
| Loteado | Día Juliano + año |
| Conservación | CONSERVAR ENTRE 0 Y 7 °C |
| Modo de uso | COCINAR COMPLETAMENTE ANTES DE SU CONSUMO. |



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de CHULETAS DE AGUJA

| | |
|-------------------------|---|
| Consumidores de destino | Toda la población a excepción de aquellas personas alérgicas o intolerantes a los alérgenos especificados en esta ficha técnica y etiquetado; y a aquellas personas que por motivos religiosos o de cualquier índole no puedan consumir carne de cerdo. |
| Uso esperado | Plancha, Parrilla, Horno, Guiso |

7. Información nutricional

La información nutricional detallada en la tabla siguiente, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 11697/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Valores medios en 100 g

| | |
|-------------------------|------|
| Valor Energético | ---- |
| Grasas | ---- |
| de las cuales Saturadas | ---- |
| Hidratos de Carbono | ---- |
| de los cuales Azúcares | ---- |
| Proteínas | ---- |
| Sal | ---- |

8. Características de producto

Características microbiológicas

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Salmonella spp. | Ausencia 25 g |
| E-Coli β -Glucuronidasa | <5000 UFC/g |
| Listeria | ---- |

Características Físico-Químicas

| | |
|------|------|
| ---- | ---- |
| ---- | ---- |
| ---- | ---- |

Características Organolépticas

| | |
|---------|---|
| Color | Coloración de carne con tonalidad rosácea. |
| Olor | Agradable y característico. Propio de la carne fresca de cerdo. |
| Aspecto | Típico de chuleta de aguja de cerdo fresco. |
| Textura | Firme y compacta al tacto. |



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de CHULETAS DE AGUJA

9. Descripción del proceso de fabricación

10. Envase

| | |
|---------------------------------|-------|
| Referencia | |
| Tipo | |
| Longitud (cm) | 60 |
| Anchura (cm) | 40 |
| Altura (cm) | 20 |
| Volumen del envase (cm3/unidad) | 48000 |

11. Embalaje

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Tipo | Caja Plástica Retornable (Euroenvase) |
| Longitud (cm) | 60 |
| Anchura (cm) | 40 |
| Altura (cm) | 20 |
| Volumen del envase (cm3/unidad) | 48000 |
| Unidades de producto por embalaje | |

12. Paletización

| Tipo de palet | Europeo Madera | Europeo Plástico |
|----------------------|----------------|------------------|
| Nº de cajas por capa | 8 | 4 |
| Nº de capas | 10 | 6 |
| Kg / palet | 22-23 | 6-7 |



La calidad
que mereces

Ficha Técnica de CHULETAS DE AGUJA

13. Método de transporte y distribución

El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permitan mantener una temperatura en los productos entre 0° C y 4° C

14. Requisitos legales

- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, del parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de Diciembre de 2008 sobre aditivos
- Reglamento 2015/647 de la comisión por el que se modifica corrigen los anexos II y III del Reglamento 1333/2008

| Elaborado | Revisado | Aprobado | Edición | Fecha | Modificaciones |
|--|---|---|---------|------------|---|
|  T. Calidad |  R. Calidad |  Gerencia | 1 | 04.05.2022 | Edición Inicial Programa Informático La Abuela Marga |