PRODUCTO	**SOLOMILLO DE CÉRVIDO**
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Pieza procedente de los chuleteros de más de 5 Kg. 
INGREDIENTES	100% Carne de cérvido.

	LISTA ALBA	PRESENCIA	TRAZAS	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
ALÉRGENOS	Cereales que contengan gluten	--	--	--
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--	--
	Huevos y productos a base de huevo	--	--	--
	Pescado y productos a base de pescado	--	--	--
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	--	--	--
	Soja y productos a base de soja	--	--	--
	Leche y derivados incluida la lactosa	--	--	--
	Frutos de cáscara	--	--	--
	Apio y productos derivados	--	--	--
	Mostaza y productos derivados	--	--	--
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	--	--	--
	Dióxido de azufre y Sulfitos (en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO_2)	--	--	--
	Altramuces y productos a base de altramuces	--	--	--
	Moluscos y productos a base de moluscos	--	--	--

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Característico de la carne de caza. Aspecto: Carne fibrosa. Olor: Ausencia de olores extraños. Sabor: Característico de la carne de caza.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	E. Coli……. <5,0 x 10^4 ufc/g Clostridium perfringens …….. <5,0 x 10^4 ufc/g Salmonella spp……. Ausencia en 25g
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Ausencia de Alérgenos Ausencia de OGM Producto no irradiado

ETIQUETADO	Denominación del producto Razón social Ovalo sanitario Origen Fecha de congelación Fecha de consumo preferente Peso Nº de lote Condiciones de conservación.
CLASIFICACIÓN	Piezas de 0,3/0,6 Kg.
FORMATO DE ENVASADO	- Envasado al vacío en bolsa retráctil. - Bolsa de 1 Kg aprox. - 5 bolsas por caja.
	- Envasado al vacío - Bolsa de 1 Kg aprox. - 20 bolsas por caja.
	Observaciones: en algunos casos el peso puede variar del establecido por finalización de lote.
FORMATO DE PALETIZADO	- 16 cajas x base - 10 bases x palet - 160 cajas x 5 kg = 800 Kg aprox. peso neto total
	- 4 cajas x base - 10 bases x palet - 40 cajas x 20 kg = 800 Kg aprox. peso neto total
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	En congelación: $\leq$ - 18º C.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	En congelación: 36 meses.
USO PREVISTO	- Producto para plancha o parrilla. - Admite maceración y salsas fuertes de guiso. - Ideal para Media y Alta cocina. Cocinar completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Apto para cualquier grupo de población.
TRANSPORTE	En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género, estiba adecuada y con un estado higiénico-sanitario correcto.

LEGISLACIÓN APLICABLE (Para mayor información solicitar el listado completo)	- REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - REGLAMENTO (UE) No 150/2011 de la comisión de 18 de febrero de 2011 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n o 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la caza de cría y la caza silvestre y a la carne de caza de cría y de caza silvestre. - Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición. - Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. - REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. - REGLAMENTO (UE) 2016/1416 DE LA COMISIÓN de 24 de agosto de 2016 que modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Con todas las modificaciones posteriores.

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
RESP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO	GERENTE: **EDUARDO LOPEZ**