



POL.IND. SERRA DE BAIX S/N
 SANT MARTÍ SARROCA
 08731 BARCELONA
 TEL: 0034 93 8991072
 FAX: 0034 93 8990183
 www.greixosolivella.com
 info@greixosolivella.com

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FECHA ÚLTIMA REVISIÓN: 13/01/15

<i>DENOMINACIÓN MATERIA PRIMA</i>	<i>REFERENCIA DEL PRODUCTO</i>
CHICHARRONES	REF. CHICHARRONES MOLIDOS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR: Suave. Ausencia de olores rancios o desagradables.
COLOR: marrón oscuro



INGREDIENTES: Saín de cerdo

TRATAMIENTOS APLICADOS: Procesamiento de la materia prima (saín de cerdo) mediante una picadora para lograr una mayor rapidez en el posterior proceso de fundición, y así poder evitar un mayor aumento de la acidez y el índice de peróxidos. Posteriormente procedemos al proceso de fundición a una temperatura aprox. de 120 °C, cumpliendo los requisitos y principios generales de la legislación alimentaria, Reglamento CE Nº 178/2002. se le añade los antioxidantes, se prensan y se vuelven a pasar por otra picadora según el formato que desee el cliente, posteriormente se envasa y finalmente se paletiza con su correspondiente etiquetaje para ser identificado en nuestra cámara de refrigeración.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

En cámara frigorífica entre 0 y 5°C, y para una óptima conservación del producto

conservar a -20°C

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

A temperatura fría entre 5°C y 15°C

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

Se presenta en cajas de cartón, cada caja esta protegida con bolsa de plástico apta para el consumo alimentario, peso neto: 5 Kg. En las cajas de cartón ondulado se puede identificar el nombre y logotipo de la empresa, condiciones de conservación, lote, fecha de caducidad, dirección y teléfonos de contacto y sello sanitario

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Consumir preferentemente antes de 3 meses

DESTINO Y USO:

Producto alimentario destinado a industrias alimentarias para su uso como: ingrediente el la fabricación de sus productos.

REGLAMENTOS DEL PRODUCTO:

OGM

- Está ausente del ámbito de aplicación del reglamento (CE) nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- La eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el Reglamento antes mencionado.
- Greixos Olivella S.L se compromete a no realizar ningún cambio que pudiera influir en las características del producto suministrado de forma que pudieran ponerlo en riesgo de ser incluido en el ámbito de aplicación (CE) nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

TRAZABILIDAD

- Cumplimiento del reglamento CE nº 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos para la seguridad alimentaria

ALÉRGENOS

- En aplicación del Real Decreto 2220/2004, GREIXOS OLIVELLA S.L declara que ninguno de los ingredientes que contiene ese producto aparece en la lista de alérgenos del citado reglamento (listado del anexo V). Exigimos a nuestros proveedores dicha premisa y disponemos de justificación documental para garantizarlo.

CONTAMINANTES

- Cumple el Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CE 1259/2011 (que modifica el anterior), por lo que sujeta el contenido máximo de determinaos contaminantes en productos alimentarios.
- Cumple el Reglamento CE 27/2010, relativo a las sustancias farmacológicas activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

MATERIAL DE CONTACTO CON EL PRODUCTO

- GREIXOS OLIVELLA S.L exige a sus proveedores que los materiales de envase cumplan la normativa vigente en materiales de contacto alimentario.

- Directiva 2002/CE de la comisión de 6 de agosto de 2002.
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y Real Decreto 866/2008, por lo que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Real Decreto 1904/1993 referente a la fabricación y comercialización de productos carnicos.
- Reglamento CE nº 853/2004, que establece normas especiitas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento CE nº178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos para la seguridad alimentaria y trazabilidad.
- Reglamento CE nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados geneticamente
- Reglamento 2220/2004, sobre alérgenos.
- Reglamento CE nº1881/2006, y modificaron Reglamento 1259/2011, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimentos.
- Reglamento CE nº27/2010, relativo a las sustancias farmacológicas activas y su clasificación por lo que se refiere a los limites máximos de residuos en los productos alimentarios.
- Directiva 2002/72/CE de la comisión de 6 de agosto de 2002, Reglamento 1935/2004 y Real Decreto 866/2008, para envases y materiales en contacto con el alimento.
- Reglamento CE 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Salmonella	ausencia
Enterobacterias	≤ 300ufc/g
LÍMITES ANTIOXIDANTES	
BHA (E-320)	≤ 100 ppm
BHT (E-321)	~ 50 ppm