



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION**

**Solomillo Duroc 2 mitades / Duroc tenderloin 2 halves**

*Data scadenza (dalla confezione)/ Vida útil (desde envasado / best before (from packaging date):*

*Sottovuoto / envasado skin / skin packed : 21 giorni / dias / days*

*Congelato / congelado / frozen : 24 mesi / meses / month*

**1. Conservazione / Conservación / Conservation:**

**Prodotto refrigerato: conservare tra 0 e 2 °C / Prodotto congelato: conservare a -18 °C**

Producto refrigerado: Mantener entre 0 y 2°C / Producto congelado: Mantener a -18°C

Refrigerated product: Maintain between 0 and 2°C / Frozen product: Maintain at -18°C

**2. Modo d'uso / Uso esperado / Expected use:**

**Prodotto fresco, che deve essere consumato cotto.**

Producto fresco, que se tiene que consumir cocido.

Fresh product (had to be eaten cooked).

**3. Uso alternativo / Uso alternativo / Alternative use:**

**Consumo crudo / Consumo sin cocción / Use without cooking**

	<b>SCHEDA TECNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION</b>		
	<b>SOLOMILLO DUROC 2 MITADES “DARFRESH” DUROC TENDERLOIN 2 HALVES “DARFRESH”</b>		Cod: D016
			Data: 31/03/2020
		Rev: 1	

**4. Informazioni sull'utilizzo / Información de utilización / Preparation information:**

**Dovrebbe essere cotto completamente prima di consumarlo. Non congelare di nuovo se è stato congelato.**

Se debe cocerse completamente antes de consumir. No volver a congelar si ha sido congelado.

It must be fully cooked before being consumed. Do not refreeze a thawed product.

**5. Informazioni sugli allergeni / Información Alérgenos / Allergens information:**

**Non contiene allergeni. Assenza di glutine.**

No contiene alérgenos. Ausencia de gluten.

Do not contain. Absence of gluten.

**6. Altre informazioni / Otra información / Other information:**

**Non contiene OGM. Il prodotto non è stato irradiato.**

No contiene OGM's. El producto no ha sido irradiado.

Do not contain OGM's. Product has not been irradiated.

**7. Origine / Origen / Origin:**

**Carne di suino nato, allevato e macellato in Spagna.**

Carne de cerdo nacido, criado y sacrificado en España.

Pork meat from pigs born, bred and slaughtered in Spain.

PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE / PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PACKAGING				
Pezzi per confezione Piezas por paquete Pieces per package	Misura confezione (cm) Medidas paquete (cm) Package measures (cm)	Confezione per scatola Paquetes por caja Packages per box	Misura del cartoni (mm) Medidas caja (cm) Box measures (cm)	Scatola di tara + plastica Tara caja + plástico Tara box + plastic
2	22 x 15 x 3	6	D1 (33 x 25,5 x 10)	0,52g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100 g) / INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100g) / NUTRITIONAL INFORMATION (over 100g)							
Energia / Energía / Energy (Kj/Kcal)	Grassi / Grasa / Fat	di cui acidi grassi saturi / Ácidos Grasos Saturados / Saturated fat	Carboidrati / Hidratos de Carbono / Carbohydrates	di cui zuccheri / Azúcares / Sugars	Proteine / Proteína / Protein	Sale / Sal / Salt	Sodio / Sodio / Sodium
584 Kj 139 Kcal	6,09g	2,3g	<0,9g	<0,9g	21,1g	0,12g	0,05g

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES (ufc/g) / CARACTERÍTICAS MICROBIOLÓGICAS (ufc/g) / MICROBIOLOGICAL ASPECTS (cfu/g)									
Riferimento <sup>1</sup>	Aerobi mesofili (ufc/g)	Enterobacteriaceae (ufc/g)	<u>Escherichia Coli</u> (ufc/g)	Coliformi total (ufc/g)	<u>Staphylococcus aureus</u> coag.+ (ufc/g)	Clostridi solfiti riduttori <sup>2</sup> (ufc/g)	Funghi e lieviti (ufc/g) <sup>2</sup>	Salmonella (absence/25g)	Listeria monocytogenes (absence/25g)
A	<5x10 <sup>5</sup>	<10 <sup>3</sup>	<5x10 <sup>1</sup>	<10 <sup>3</sup>	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>3</sup>	Assenza/25g	Assenza /25g

	<b>SCHEDA TECNICA / FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION</b>	
	<b>SOLOMILLO DUROC 2 MITADES “DARFRESH” DUROC TENDERLOIN 2 HALVES “DARFRESH”</b>	Cod: D016
		Data: 31/03/2020
		Rev: 1

<b>Caratteristiche secondo il regolamento CE 1881/2006, Regolamento CE 1259/2011:</b>	
Parametri	Riferimenti normativi LIMITI
Cadmio (Cd)	Carne: 0,05 mg/kg peso fresco
Piombo (Pb)	Carne: 0,10 mg/kg peso fresco
Diossine e PCB	Somma di diossina (EQTPCDD/F-OMS): 1,0 pg/grasso Somma di diossine e PCB diossina-simili (EQTPCDD/F-OMS): 1,25 pg/grasso Somma de PCB28 ,PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (CIEM – 6): 40 ng/grasso

<b>AMB COMPLETO LE NORME APPLICABILI / CUMPLIMIENTO CON LA NORMATIVA APLICABLE / COMPLIANCE WITH APPLICABLE REGULATIONS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Reglamento CE 852/2004</i>: Requisitos para establecimientos de producción.</li> <li>- <i>Reglamento CE 853/2004</i>: Requisitos de higiene.</li> <li>- <i>Reglamento CE 16/2012</i>: modificación anexo II de Requisitos de higiene del Reglamento CE 853/2004.</li> <li>- <i>Reglamento CE 2073/2005</i>: sobre criterios microbiológicos.</li> <li>- <i>Reglamento CE 1441/2007</i>: modificación del Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbianos.</li> <li>- <i>Reglamento CE 1881/2006</i>: sobre contenido máximo de contaminantes en alimentos.</li> <li>- <i>Reglamento CE 594/2012</i>: modificación del Reglamento CE 1881/2006 sobre contenido máximo de contaminantes en alimentos.</li> <li>- <i>Reglamento CE 1259/2011</i>: modificación del Reglamento CE 1881/2006 sobre contenido máximo de contaminantes en alimentos.</li> <li>- <i>RD 1334/1999</i>: Norma general de etiquetaje y presentación de productos alimentarios.</li> <li>- <i>RD 1324/2002</i>: modificación del RD 1334/1999.</li> <li>- <i>Reglamento CE 1829/2003</i>: sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OMG).</li> <li>- <i>Reglamento CE 10/2011</i>: sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.</li> <li>- <i>Reglamento CE 1169/2011</i>: sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> </ul>

<sup>1</sup> Cumple con los Requerimientos

**A- Criterios Aceptables** según requerimientos de legislación Europea. Cumple con la normativa Europea, basada en los Reglamentos:

Reglamento CE 853/2004 sobre criterios de higiene de los alimentos.

Reglamento CE 2073/2005 y Reglamento CE 1441/2007, sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios.

<sup>2</sup> Criterios Aplicables en producto envasado.