

	FICHA TÉCNICA	Ed. 28-03-2025 Rev. 34
	Cerdo agridulce	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Cerdo agridulce
Denominación comercial	Cerdo agridulce
El cerdo agridulce es un plato de estilo chino, elaborado con carne de cerdo, envasado al vacío y congelado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. <i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i>	

Ingredientes
Carne de cerdo (41%), ketchup (tomate, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415 y E-410), acidulante (E-330), conservadores (E-202 y E-211) y aromas) zumo de piña (zumo de piña a partir de concentrado y vitamina C), azúcar, vinagre (vinagre de vino y antioxidante (E-220) (SULFITOS)), judía verde, piña, pimiento rojo, cebolla, zanahoria, vino de licor (vino blanco, alcohol vínico, aromas y caramelo de color (SULFITOS), aceite de girasol, Salsa de SOJA (agua, SOJA desgrasada, harina de TRIGO, sal, potenciador del sabor (E621), vinagre de alcohol, colorante (E150c), extracto levadura, aroma especial), almidón de arroz y de patata, proteína de SOJA, estabilizador (goma xantana) sal, anís, pimienta negra, hinojo, clavo y canela. Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contiene gluten o derivados	X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X	X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	X	
Soja y productos a base de soja	X		X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO ₂	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 28-03-2025 Rev. 34
	Cerdo agridulce	Página 2 de 3

OMG	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
Productos irradiados	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
Contaminantes	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i> .

Características organolépticas	
Olor	Cerdo asado
Color:	
Sabor:	Cerdo asado con una salsa con un toque ácido y ligeramente avinagrado
Textura	Textura melosa

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	7335,7 kJ 175,3 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	7,6 g 2,3 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	13,3 g 11,6 g
	Proteínas	11,8 g
	Sal	1,3 g

Características físico - químicas	
ph	
A_w	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

Características microbiológicas <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g 10 ¹	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
	* <100ufc/g en final de vida útil.		

	FICHA TÉCNICA	Ed. 28-03-2025 Rev. 34
	Cerdo agridulce	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bolsa (Bolsas con film, fondo de poliamida y tapa fil multicapa poliéster/polietileno).
Peso neto envase primario	2 kg (barqueta)
Unidades envase secundario (caja)	4 barquetas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035142910
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142910
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, el producto dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 28-03-2025 Rev. 34
	Cerdo agri dulce	Página 4 de 3

Conservación	Mantener en congelación entre -20°C y -18°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será de -18°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción. 540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a
Vida útil	temperatura de congelación entre -20 y -18°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA) Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un
Vida útil secundaria	envase hermético durante máximo 48h. Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h. Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas
Uso previsto	sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene entre 8 y 10 raciones. Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre
Modo de empleo	0° y 4°C un máximo de 14 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Agitar la bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.