

Producto: Salchicha congelada de calidad dorada (8/lb)
Especificación confidencial. Número de documento: TBG008



PRODUCTO: Salchichas Golden Quality Congeladas

NOMBRE Y DIRECCION DEL PROVEEDOR: NOMBRE DEL ENVASOR Y DEL FABRICANTE

Es distinta

DESCRIPTION OF PRODUCT

Frozen Golden Quality Sausage (8lb)

LISTA DE INGREDIENTES

Total de carne contenida: 38%.

Pollo (24%), Agua, Cerdo (14%), Tostado (Contiene: Harina de trigo, Aditivo E503 (ii), Grasa de Pollo, Corteza de Pollo, Sazonado (Contiene: Sal, Dextrosa, Especies, Aditivo Potenciador E621, Conservante E223, Azúcar, Emulsionante E451(i), Antioxidante E300, Colorante E120), Almidón de patata, Grasa de cerdo, Proteína de Soja, Conservantes E252, E250, Antioxidantes E301. Colágeno.

CODIGO DE PRODUCTO

TBG008

PAIS DE ORIGEN

Inglaterra

Producto: Salchicha congelada de calidad dorada (8/lb)
Especificación confidencial. Número de documento: TBG008
EMPAQUETADO

Nota: El empaquetado está libre de objetos de metal como cierres o grapas etc, tanto en el exterior como en el interior.

	Box
Peso por Caja	4.54 Kg
Unidades por paquete / envase	80 approx
Cajas por pallet fila	15
Cajas por pallet (max)	150
Altura Max. pallet (m)	1.8 m

	Embalaje Primario	Embalaje Secundario	Envoltorio pallet
Tipo de embalaje	Bolsa polietileno para alimentos	Cartón Corrugado 150K/150T Kraft & Flute	Polietileno
Color del Embalaje	Transparente	Marrón Estándar	Transparente
Dimensi. de Embalaje (L x A x A) y Calibre	570mm x 575mm 20 µn	270mmx x 230mm mm x 138 mm	N/A
Peso de Embalaje (g)	0.01225g	223g	N/A
Método de cierre	Parte alta en bolsa doblada	Cinta embalar roja	N/A

Producto Terminado
Apariencia Visual – interna y externa: Típica de salchicha cruda
Textura de producto (cuando este cocinado): Firme “en bocado” no suave ni viscosa
Sabor de producto: Típico de salchicha cocinada. Solo sabores intrínsecos del producto. Sin sabores amargos.
Olor del Producto (cuando se cocina): Típico de salchicha cocinada. Sin olores desagradables.
Color del producto: Carne rosada sin daños por frio
Dimensiones del producto (Objetivo y tolerancia por unidad / corte suministrado) 56g – 57g / salchicha antes de congelación. Approx. 80 / caja
Peso neto y volumen por caja / unid.: 4.54 Kg Min. Peso Neto Numero de corte por caja: N/A
Peso Escurrido: N/A
Peso declarado: 4.54 Kg T1 N/A T2 N/A
Calidad: “A” Categoría
Glaseado: N/A
Defectos: (Ver parámetros de dimensiones en la parte superior)
Productos de importación: No
Productos extraños: No
Vida del producto a) DESDE SACRIFICIO HASTA EL CORTE: N/A b) DESDE DIA PRODUCCIÓN HASTA CONGELACIÓN: MES + 1 día b) DESDE PREPARACIÓN HASTA COCINAR: N/A c) DESDE DIA CONGELACION HASTA EMPAQUETADO: Mes + 1 día c) VIDA UTIL: 12 meses desde Empaquetado (min. 70% en poder del cliente) d) DESDE ABERTURA DE LA CAJA: Consumir en 2 días
Caducidad: Consumir preferentemente antes fecha de caducidad
Detalles de caducidad: Código lote, Fecha de producción, Fecha de consumo
Condiciones Almacenaje: Almacenar por debajo -18°C.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE *	Condiciones Físicas	País de origen	Fuente	Función	% al final producto
Pollo	Calidad A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	33.05%
Agua	Potable	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	24.79%
Cerdo	Calidad A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	20.94%
Piel	Calidad A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	13.77%
Espesias	Calidad A	UE	Prove. Certificado	Ingrediente	3.15%
Almidón de Patata	Calidad A	UE	Prove. Certificado	Ingrediente	2.10%
Harina	Calidad A	UK	Prove. Certificado	Ingrediente	1.65%
Proteína de Soja	Calidad A	Oriente	Prove. Certificado	Ingrediente	0.55%

	País de Origen	Fuente	Función	% Mezcla
Especias				
Sal	UK	Proveedor aprobado	Ingrediente	<57%
Dextrosa	EEC	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Especias (pimienta blanca, nuez moscada, macis, jengibre, pimienta de cayena)	Far East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Potenciador del sabor E621 (Glutamato monosódico)	EEC/Far East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Conservante E223 (Metabisulfito sódico)	EEC	Proveedor aprobado	Ingrediente	<5%
Azúcar	EEC	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Emulgente E451	M. East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Antioxidante E300	Far East	Proveedor aprobado	Ingrediente	
Colorante E120 (Cochinilla)	S.America	Proveedor aprobado	Ingrediente	

Ejemplo típico: (Cantidades de componentes (por 100 kg) en la mezcla antes del procesamiento)

Ayudas para el procesamiento / ingredientes no declarados

Componente (incluir número E)	Función	% en el producto final
Emulgente E451 (Trifosfatos)	Agente obligatorio	<0.5%

Colorantes/Saborizantes

Escribe (incluido el n°E)	Natural/Natural idéntico/artificial	% en el producto final
E120		
Potenciador del Sabor E621 (Glutamato monosódico)		<0.5%

Producto: Salchicha congelada de calidad dorada (8/b)
Especificación confidencial. Número de documento: TBG008



Colorante E120		<0.5%
Declaración de ingredientes sugeridos		
Salchicha		

APPCC

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y EMBALAJE: (Ver hojas adjuntas)

APPCC

Seguridad PCCs (Puntos Críticos de Control)

Fase	Control	Límites de Operación	Seguimiento
Entrada	Inspección	Tratamiento Térmico empleado	En cada recepción (100% de la inspección)
Enfriamiento/Congelación de los productos	Temp.Control	Por debajo de -12°C	2 veces al día
Productos congelados	Temp.Control	Por debajo de -12°C Dentro de los 30 min	Cada lote
Detección de metales	Inspección	Metales ferrosos 3,0 mm Metales NO ferrosos 3,5 mm Acero 5,00 mm	100% inspección
Temperatura del producto final	Inspección de cada lote	Por debajo de -12°C	Temperatura de Control por cada lote

PC (Puntos Críticos)

Inspección de la Carne picada	Inspección	Especificación de fábrica	100 % de la inspección antes del picado
Condiciones de la carne picada	Inspección	Especificación de fábrica	En cada lote
Tamaño de la salchicha	Inspección	Peso (56g -57g)	En cada lote
Código de bolsas y cajas	Inspección	De acuerdo al código (Mes/año)	En cada lote
Pesaje	Inspección	Especificaciones del cliente (4,54 Kg/caja)	100% inspección (al peso neto mínimo)

PROCEDIMIENTOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL:

TEST FOR	Metodología	Frecuencia	Nivel mínimo, central y máximo
Peso de la caja/etiquetado	Parámetros físicos	100% Inspección	100% peso de las cajas 100% Cajas etiquetadas correctamente
Metal	Detección de metales	100% Inspección	Materiales: Ferrosos 3.0 mm No ferrosos 3.5 mm Acero 5.0 mm
Temp. Congelación óptima	Parámetros físicos	Cada lote	Pico <-12°C
Temp. del producto final.	Parámetros físicos	Cada lote	Pico <-12°C
Según el tamaño de las salchichas y el contenido en carne.	Métodos Estandarizados	Cada lote	(Ver pág. 5) Máx. 40% Min 38%

Parámetros microbiológicos			
	Límite por gramo	Investigación	Frecuencia del muestreo
TVC	<1x10E6	>8x10E6	Según la producción semanal
Coliformes	<10x10E3	>5x10E4	
E coli	<100	>1x10E3	
S. aureus	20	>100	
Salmonella	Ausencia en 25g	Presentes en 25g	
Listeria	Ausencia 25g	Presentes en 25g	

Por favor, indicar el nombre de cualquier laboratorio interno o externo que lleve a cabo los análisis microbiológicos o químicos.

Tipo de Acreditación o Certificación del Laboratorio.

Producto: Salchicha congelada de calidad dorada (8/b)
Especificación confidencial. Número de documento: TBG008

INFORMACIÓN SOBRE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS:
 Información dietética especial
 ¿El producto está libre de?

	SÍ	NO	Presencia atribuida a:
Leche, productos lácteos, lactosa	√		
Productos lácteos no pasteurizados	√		
Huevos o productos a base de huevos	√		
Trigo y derivados		√	Harina de trigo
Gluten		√	Harina de trigo
Maíz y derivados	√		
Soja o derivados		√	Soja Proteína Concentrada
Mostaza	√		
Apio	√		
Levadura	√		
Azúcar añadida		√	Dextrosa
Cacahuets o aceite de maní	√		
Frutos secos o derivados	√		
Semillas o aceites de sésamo	√		

¿Es el producto apto para...?

	SÍ	NO	Si NO, ¿Porque razón?
Vegetarianos		√	Carne de salchicha
Veganos		√	Carne de salchicha
Diabéticos	√		

¿Es el producto una Fuente de...?	SÍ	NO	Presencia atribuida a...
Histamina		√	
Fenilalanina		√	
Otros: por ejemplo, polioles (incluido sorbitol)		√	
Tartrazina		√	

Producto: Salchicha congelada de calidad dorada (8/lb)

Especificación confidencial. Número de documento: TBG008

¿Está el producto libre de...?	SÍ	NO	Presencia atribuida a...
Carne o derivados cárnicos		√	Colágeno de carne de vaca
Leche de vaca	√		
Ajo	√		
Derivados de coco	√		
Moluscos	√		
Crustáceos	√		
Pescado	√		En caso afirmativo, indique si es apto para delfines
Antioxidantes		√	E300 (Ácido ascórbico) E301 (Ascorbato de sodio)
Conservantes		√	E223 (Metabilsulfito de sodio) E252 (Nitrato de potasio) E250 (Nitrato de sodio)
Edulcorantes	√		
Colorantes		√	E120 Cochinilla
Potenciadores	√		Naturales o artificiales
Potenciador del sabor		√	E621 Glutamato monosódico
Solventes extractivos	√		
Otros aditivos	√		

Otro	YES	NO	Detalle
Contenido en carne		√	Máx 40% Mín. 38%
Alcohol	√		
Orgánicos	√		Aprobación:

Sal

	SÍ	No
¿Contiene el producto sal?	√	
¿A qué nivel?	<2 % en el producto final	
¿Cuál es su función?	Procesada	
¿Es posible reducir el contenido en sal?	No	

Irradiación

	SÍ	No
¿Algún ingrediente o producto final ha sido irradiado?		√
Si sí, cuáles de ellos		

Producto: Salchicha congelada de calidad dorada (8/b)
Especificación confidencial. Número de documento: TBG008

Alimentos GM “Genéticamente modificados”

	SÍ	NO	Presencia atribuida a
¿Contiene el producto...? Soja, maíz o derivados de estos ingredientes	√		Proteína de soja concentrada
¿Ha sido químicamente modificado?		√	
¿Posee verificación de producto GM...?	√		*General
¿Utiliza el producto enzimas?		√	Si sí, indica el tipo
¿Han sido las enzimas producidas por tecnología genética? Por ejemplo, el queso		√	
¿Posees resultados de los test PCR o certificación IP para la verificación del estado GM?		√	
¿La alimentación del animal está libre de GM?(Incluir al ganado leche que produce productos lácteos)		N/a	
¿En algunos de los productos se utiliza la proteína derivada del sebo y despojo de mamíferos o aves?		N/a	
¿La comida para las gallinas ponedoras está libre de GM?		N/a	

Bienestar de los animales (Si se aplica)

Cerdo o productos derivados	SÍ	No
El cerdo ha sido criado sin ataduras, ni habitáculos estrechos	√	

Proveedores de huevos y cortes primarios de carne y aves de corral (excluido el pato)	Yes	No
¿Los esquemas actuales de bienestar para los animales se ajustan a los estándares establecidos en la política RSPCA Freedom Foods?	√	

Carne y productos cárnicos

	SÍ	No
¿Contiene el producto derivado de los animales?	SÍ	
Si, sí; elija una opción: Carne de pollo, piel o grasa de pollo; chicharro de cerdo		
¿El producto contiene carne recuperada mecánicamente?		No
¿El producto contiene carne Baader?		No
¿Cuál es la cantidad de agua contenida en el producto cárnico final?	53.69% Humedad (por análisis)	
¿El producto contiene gelatina añadida, y de ser así de qué especie?		
¿Se utilizan extensores de carne en cualquiera de los productos?		
Si la grasa y la piel están presentes en la carne, están en niveles naturalmente asociados con la cantidad de músculo		
Tipo de corte de la carne del producto.	Muslos de pollo, lomo de cerdo	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ubicación del Laboratorio:
Contacto:
Acreditación o Certificación UKAS o reconocimiento nacional

Estándar Nutricional	Por 100g producto contenido	Estado Analítico / Teórico (especificar analítico método / fuente de datos teóricos)
Energía KJ (Prot*17 Carb*17Fat*37)	1219kj/100g	Análisis
Energía Kcal (Prot*4Carb*4Fat*9)	293kcal/100g	
Proteína (g) (N x 6.25)	9.6g	
Total, Grasas	22.6g	
De los cuáles ácidos grasos saturados	6.7g	
Ácidos grasos monosaturados	9.3g	
Ácidos grasos polisaturados	2.4g	
Acidos grasos Trans		
Colesterol (mg)		
Fibra dietética [as AOAC] (g)	1.8g	
Carbohidratos (g)	16.3g	
De los cuáles Azúcares (g) (sucarosa)	3.3g	
Polioles (g)		
Almidón (g)	10.5g	
Sodio total (mg)	870mg	
Sal añadida [de formulación] (g)	1.8g	
Contenido de carne magra (g)	33.6	
Contenido total de carne (g)	39.0	
Potasio total (mg)	Mg	
Ácidos orgánicos (g)		
Alcohol [aplicable] (g)		
Otros elementos relevantes (e.j. Calcio, Vitaminas o Hierro)		

Producto: Salchicha congelada de calidad dorada (8/lb)
Especificación confidencial. Número de documento: TBG008
Información de Seguridad y Salud

Se prestará atención a las obligaciones de los fabricantes y proveedores de las sustancias en virtud de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo de 1974 (Sección 6) enmendada por la Ley de Protección al Consumidor de 1987. Particularmente, con respecto a cualquier peligro para a salud en el sentido del Control de Sustancias Peligrosas para la Salud, reguladas en 1994.

Los envases individuales y embalaje externo deben contener el símbolo de peligro apropiado, frases “R” y “S” y de advertencia de inflamabilidad y punto de inflamación (cuando corresponda). También deben incluirse en la etiqueta las condiciones que se deben tener en cuenta al manipular y usar estas sustancias.

OTRA INFORMACIÓN

La tercera parte de la inspección: El Mantenimiento de la acreditación en fábrica de la BRC or EFSIS Higher Level Accreditation equipo de inspección: UKAS Approved

GARANTÍA

Se garantiza que los productos alimenticios, el empaquetado y etiquetado (en lo sucesivo “el producto”) conforme a todos los requerimientos legales UK. Correspondientes, y a todo lo relevante a la legislación E.E.C, incluyendo pesos y acciones de medidas, actos alimentarios, actos de seguridad alimentaria y niveles máximos de residuos de plaguicidas en las reglamentaciones alimentarias.