



Ficha técnica

**Morro gordo de
cerdo**



1. Descripción

Morro procedente exclusivamente de cabeza de cerdo. Máscara de cerdo sin oreja y con punta de morro cortada perpendicularmente por debajo del ojo. Contiene magro en la parte interna. Está libre de pelos. El color es el típico de la carne o piel, de un rosado intenso y el olor es el específico del material.

2. Normas

La materia prima corresponde a las relevantes instrucciones legales de la UE y sus países miembros con respeto a residuos, medicamentos, micro toxinas y hormonas, en referencia al RECLAMAMENTO (CE) número 853/2004 del PARLAMENTO EUROPEO y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004.

3. Composición

Máscara de cabeza de cerdo exclusivamente con origen CE.

4. Envasado

Polybloc de 13-14 kg. con plástico transparente y una funda que recubre el producto. Paletizado en EPAL de 100 x 120 de 70 bloques y un peso aproximado de 1.000 kg.

5. Consumo

Cocer antes de consumir (mínimo 70°C en el centro del producto durante 3 minutos).
Fecha de caducidad: 18 meses a partir de la fecha de congelación.

6. Condiciones óptimas de transporte y conservación



Evitar temperaturas inferiores a -16° C. Mantenerlo estable a -18° C.


7. Etiquetaje

- Nombre y dirección productor / Denominación del producto / N° de lote.
- N° de identificación sanitaria / Peso / Fecha de congelación.
- Fecha límite de consumo óptimo / Temperatura de conservación.

8. Fotos



	<p>Ficha técnica ----- Morro gordo de cerdo</p>	
--	--	---

<p>Department of Quality:</p> 	<p>Codice: 101.00</p>	<p>Date: 26/06/2020 Revision: 1 Pag: 1</p>
---	----------------------------------	--