



FICHA TÉCNICA  
-----  
**CORTEZA DE  
CERDO**



**Descripción.**

Es la parte exterior de la papada obtenida durante el proceso de descortezado. El color es el típico de la carne o piel, de un rosado intenso y el olor es el específico del producto.

• **Normas.**

La materia prima corresponde a las relevantes instrucciones legales de la UE y sus países miembros, con respeto a residuos, medicamentos, mico toxinas y hormonas. Quedando fijadas REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of April 29, 2004

• **Composición.**

Corteza de cabeza de cerdo exclusivamente de origen de la UE.  
NO contiene alérgenos.

• **Embalaje.**

Envasado en jumbos  
Paletizados en EPAL de 80x120. Completamente retráctilado por el exterior.

• **Consumo.**

Cocer antes de consumir (mínimo 70°C al centro del producto durante 3 minutos)  
Fecha de caducidad: de 6 días de la fecha de producción.

• **Condiciones de transporte y conservación.**

Temperatura: 0-4°C.

• **Etiqueta:**

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

• **Imágenes:**



Departamento de calidad:

Código:

114.00

Fecha: 25/09/2019  
Revisión: 1 Pag: 1