



El Cochinito Segoviano S.L.

# FICHA TÉCNICA

SPECIFICATION SHEET

FT-4.3-1

REV. 05

ene-24

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>PRODUCTO</b><br><i>PRODUCT</i>  | <b>Jamoncitos de lechón congelados</b><br><i>Frozen packaged suckling pig ham</i>  |  |
| <b>CÓD. ARTÍCULO</b><br><i>CODE</i>  | Varios códigos según el rango de peso. Se indican a continuación.<br><i>Outlined below</i>   |  |
| <b>DESCRIPCIÓN</b><br><i>DECRPTION</i>   | Jamoncitos de lechón con los siguientes rangos de peso:<br><i>Suckling pig ham with diferet weights rates</i>  | <ul style="list-style-type: none"><li>•1200-1500g (cod.art.: 112201)</li><li>•1500-2500g (cod.art.: 112202)</li><li>•2500-4500g (cod.art.: 112133)</li></ul> |
| <b>CARACTERÍSTICAS</b><br><i>CHARACTERISTICS</i>   | Color externo blanco o rosado, limpio y homogéneo. Color de la carne rosado o rojo pálido, textura firme y sin ablandamientos.<br><i>External colour: white or pale pink, clean and homogeneous. Meat colour: pale pink or pale red. Firm textura, without softening</i> |  |
| <b>UNIDAD DE VENTA</b><br><i>UNIT SALE</i>   | Caja con 3 unidades congeladas y envasadas al vacío<br><i>3 units per box</i>  |  |
| <b>CONSERVACIÓN</b><br><i>STORAGE TEMPERATURE</i>  | ≤-18°C   |  |
| <b>VIDA ÚTIL</b><br><i>BEST BEFORE</i>   | 24 meses<br><i>24 months</i>   |  |
| <b>INDICACIONES</b><br><i>INDICATIONS</i>  | Una vez descongelado, no volver a congelar<br><i>Once defrosted, do not refreeze</i>   |  |
| <b>ELABORACIÓN</b><br><i>COOKING ADVISE</i>  | Consultar sugerencias en nuestra página web<br><a href="https://cochinillosegoviano.com/">https://cochinillosegoviano.com/</a>   |  |
| <b>ETIQUETADO</b><br><i>LABELLING</i>  | Razón social<br><i>Company name</i>  | Óvalo NRG5<br><i>Approval number</i>   |
|  | Denominación de venta<br><i>Sales description</i>  | Lote<br><i>Lot</i>   |
|  | Origen y lugar de sacrificio: ESPAÑA<br><i>Origin and slaughtering location: SPAIN</i>   | Fecha de sacrificio<br><i>Date of slaughter</i>  |
|  | Peso neto<br><i>Net weight</i>   | Código de barras<br><i>Bar code</i>  |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b><br><i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>   | En cumplimiento a lo establecido en la normativa vigente, Reglamento (CE) 2073/2005:<br><i>In compliance with the stipulations of the current regulations</i>  | Ausencia de Salmonella sp<br><i>Absence o Salmonella sp</i>  |
| <b>RESIDUOS</b><br><i>RESIDUES</i>   | En cumplimiento a lo establecido en la normativa vigente, Reglamento (CE) 1881/2006:<br><i>In compliance with the stipulations of the current regulations</i>  |  |
| <b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG</b><br><i>ALLERGENS AND GMO'S STATEMENT</i>  | Este producto no contiene alérgenos, ni organismo modificados genéticamente<br><i>This product contains nor allergens neither GMO's</i>  |  |
| <b>PLANTA PRODUCTORA</b><br><i>PRODUCTION PLANT</i>  | El Cochinito Segoviano S.L.<br>B40242844<br>C/ Salamanca 25-28, P.I. Boceguillas<br>10.10636/SG  |  |
| Elaborado por :<br>Juan Manuel Hernández López<br>Área de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente<br><i>Quality Department</i> | Revisado por :<br>Cristhian Cedeño Looor<br>Área de Producción<br><i>Production Department</i>   | Aprobado por :<br>Jorge Bernabé Llorente<br>Dirección<br><i>General Management</i>   |