

1. Anexo C. Canal de cerdo

| | |
|---|--|
|  | <p>PLAN HACCP</p> |
| | <p>FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO</p> |
| Nombre | CANAL DE CERDO |
| Componentes principales | Carne, hueso, grasa y garra. |
| Descripción | Cuerpo del animal sacrificado, desangrado, sin pelo o cerdas, eviscerado, con cuero y extremidades, abierto a lo largo de la línea media. Astillado o no. Flameado, de color rosado característico. El peso de la canal debe estar entre 60 y 110 K. |
| Especificaciones de calidad | No se permite hematomas, mal flameado, cuerpos extraños, abscesos, olor no característico, color no característico, síntomas de enfermedad. El cerdo debe llegar a la planta con una temperatura máxima de 7 °C y mínima de 4°C. |
| Características sensoriales | Color característico del cerdo, aspecto a hueso y carne cruda recubierto de garra, olor característico del cerdo, apariencia a producto fresco. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Canales colgadas de ganchos de las patas. |
| Vida útil | 5 días refrigerado |

2. Anexo D. Cabeza de cerdo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | CABEZA DE CERDO |
| Componentes principales | Hueso y carne. |
| Descripción | Cabeza de cerdo completa. |
| Especificaciones de calidad | No se permite hematomas, cuerpos extraños, olor no característicos, síntomas de enfermedad. El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 5 °C. |
| Características sensoriales | Color de la careta blanco y de la carne rojo, aspecto a carne cruda y a garra sana, olor característico de carne fresca. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | 4 Unidades por canastilla plástica forrada con bolsa canasta sin perforaciones totalmente cubiertas. |
| Vida útil | 5 días refrigerado |

3. Anexo F. Bondiola

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | BONDIOLA |
| Componentes principales | Carne de cerdo. |
| Descripción | Correspondiente al corte de cabeza de cañón (lomo) del cerdo |
| Especificaciones de calidad | No se permite huesos, cartílagos, hematomas, garra y cuerpos extraños. El producto para empacarse o procesarse debe tener una temperatura máxima de 5 °C. |
| Características sensoriales | Color rojo, aspecto a carne cruda, olor característico de carne fresca, apariencia a carne de cerdo fresca sin manchas ni coloraciones |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | A granel se empaca en canastas forradas con bolsa canasta sin perforar sin impresión y totalmente cubiertas. Al vacío se empaca en bolsa al vacío termoencogible. |
| Vida útil | Refrigerado a granel 5 días, refrigerado al vacío, 30 días, congelado 3 meses. |

4. Anexo E. Costilla

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | COSTILLA |
| Componentes principales | Carne y hueso de cerdo. |
| Descripción | Correspondiente al corte de las costillas del cerdo |
| Especificaciones de calidad | No se permite hematomas y cuerpos extraños. El producto para empacarse o procesarse debe tener una temperatura máxima de 5°C. |
| Características sensoriales | Color rojo, aspecto a carne cruda, olor característico de carne fresca, apariencia a carne de cerdo fresca sin manchas ni coloraciones |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | A granel empacado en canastas forradas de bolsa canasta sin perforar sin impresión totalmente cubiertas. |
| Vida útil | Refrigerado a granel 5 días, congelado 3 meses. |

5. Anexo G. Brazo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | BRAZO |
| Componentes principales | Carne de cerdo. |
| Descripción | Corresponde al corte del brazuelo entero deshuesado del cerdo sin la garra, papada y cabeza de cañón. También puede tener pedazos de lagarto tableado.. |
| Especificaciones de calidad | No se permiten huesos, cartílagos, hematomas, garra, y cuerpos extraños. El producto debe empacarse a una temperatura máxima de 5 °C. |
| Características sensoriales | Color rojo, aspecto a carne cruda, olor característico de carne fresca, apariencia a carne fresca sin manchas ni coloraciones. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | A granel 6 brazuelos por canasta, al vacío una unidad por bolsa. |
| Vida útil | Refrigerado a granel 5 días, congelado 3 meses. |

6. Anexo H. Espinazo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | ESPINAZO |
| Componentes principales | Hueso y carne |
| Descripción | Correspondiente a la columna vertebral del cerdo, incluyendo la cola. |
| Especificaciones de calidad | No se permiten huesos, cartílagos, hematomas, garra, y cuerpos extraños. El producto debe empacarse a una temperatura máxima de 5 °C. |
| Características sensoriales | Color rojo, aspecto a carne cruda, olor característico de carne fresca, apariencia a carne de cerdo fresca sin manchas ni coloraciones |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado en canastas forradas con bolsa canasta sin impresión sin perforaciones y totalmente cubiertas. |
| Vida útil | A granel 3 días, congelado 2 meses. |

7. Anexo I. Garra

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | GARRA |
| Componentes principales | Garra de cerdo |
| Descripción | Correspondiente al cuero del cerdo flameado completamente, proveniente del brazuelo, pierna, caja torácica y cabeza sin la capa grasosa. |
| Especificaciones de calidad | No se permite huesos, cartílagos, hematomas o golpes, grasa en abundancia, cuerpos extraños y marcaciones con tintas. |
| Características sensoriales | Color café claro, aspecto a garra cruda, olor característico de garra fresca. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado en canastas forradas con bola canasta sin impresión y sin perforar totalmente cubiertas. En cada canasta se deben empacar hasta un máximo de 20 K. |
| Vida útil | Refrigerada 5 días, congelado 3 meses. |

8. Anexo J. Pada de cerdo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | PAPADA DE CERDO |
| Componentes principales | Carne de cerdo |
| Descripción | Corresponde al corte de la papada de cerdo proveniente del brazuelo. Con o sin garra. |
| Especificaciones de calidad | No se permite huesos, cartílagos, hematomas o golpes, grasa en abundancia, cuerpos extraños y marcaciones con tintas. |
| Características sensoriales | Color Rojo, aspecto a carne fresca, olor característico de carne fresca. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado en canasta forrada con bolsa canasta sin perforar y sin impresión totalmente cubiertas. Al Vacío se empaqueta de a dos unidades en bolsa termoencogible. |
| Vida útil | Refrigerado a granel 5 días, Empacado al vacío 30 días, Congelado 3 meses. |

9. Anexo K. Pezuñas

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | PEZUÑAS |
| Componentes principales | Carne, hueso y garra. |
| Descripción | Corresponde al corte de las patas y manos del cerdo enteras. |
| Características sensoriales | Color característico del producto, aspecto a hueso y carne cruda recubiertos de garra, apariencia a producto fresco. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado en canastas forradas con bolsa canasta sin perforar y sin impresión totalmente cubiertas. |
| Vida útil | A granel 5 días, congelado 3 meses. |

10. Anexo L. Pierna de cerdo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | PIERNA DE CERDO |
| Componentes principales | Carne de cerdo |
| Descripción | No se permite hueso, cartílagos, hematomas, garra y cuerpos extraños. El producto para empacarse o procesarse debe estar a una temperatura máxima de 5 °C. |
| Especificaciones de calidad | No se permite huesos, cartílagos, hematomas o golpes, grasa en abundancia, cuerpos extraños y marcaciones con tintas. |
| Características sensoriales | Color rojo, aspecto a carne cruda, olor característico de la carne fresca, apariencia a carne de cerdo fresca sin manchas ni coloraciones. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | A granel empacado en canastas forradas de bolsa canasta sin perforar y sin impresión totalmente cubiertas. Al vacío Una unidad por cada bolsa termoencogible. |
| Vida útil | Refrigerado a granel 5 días, Empacado al vacío 30 días, Congelado 3 meses. |

11. Anexo M. Empella

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | EMPELLA |
| Componentes principales | Grasa de cerdo |
| Especificaciones de calidad | No se permite huesos, cartílagos, hematomas, garra y cuerpos extraños. El producto debe empacarse o procesarse a una temperatura máxima de 5 °C. |
| Características sensoriales | Color blanco, aspecto a grasa cruda, olor característico a grasa fresca, apariencia a grasa de cerdo fresca son manchas ni coloraciones. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado en canasta forrada con bolsa canasta sin perforar y sin impresión totalmente cubiertas. |
| Vida útil | Refrigerado 5 días, congelado 3 meses. |

12. Anexo N. Grasa de cerdo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | Grasa de cerdo |
| Componentes principales | Grasa de cerdo |
| Especificaciones de calidad | Corresponde a la grasa del tocino obtenida del brazuelo pierna y barrigüero. Puede contener pequeños trozos de carne pero no debe superar el 5% de la totalidad del producto. |
| Características sensoriales | No se permiten huesos, cartílagos, garra, hematomas, empella ni cuerpos extraños. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado en canastas forradas con bolsa canasta sin perforar y sin impresión cubierta totalmente. |
| Vida útil | Refrigerado 5 días, congelado 3 meses. |

13. Anexo Ñ. Riñones de cerdo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | RIÑONES DE CERDO |
| Componentes principales | Carne de cerdo |
| Descripción | Corresponde a los riñones del cerdo provenientes del torax. |
| Especificaciones de calidad | No se permiten cuerpos extraños. El producto para empacarse o procesarse debe tener una temperatura máxima de 5°C. |
| Características sensoriales | Color rojo, aspecto a vísceras crudas, olor característico a vísceras frescas. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado en canastas forrada de bolsa canasta sin perforar sin impresión cubierta totalmente. |
| Vida útil | 3 días refrigerado, congelado 3 meses. |

14. Anexo O. Hueso de cerdo

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | HUESO DE CERDO |
| Componentes principales | Hueso |
| Descripción | Corresponde a los huesos obtenidos del deshuesado de los diferentes cortes del cerdo. |
| Especificaciones de calidad | No se permiten cuerpos extraños, olor no característico, color no característico y síntomas de enfermedad. |
| Características sensoriales | Color característico del producto (blanco), aspecto a hueso y carne cruda, olor característico, apariencia a producto fresco. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | Empacado a granel en canasta sin bolsa. |
| Vida útil | 3 días refrigerado, congelado 3 meses. |

15. Anexo P. Tocino barriguero

| | |
|---|---|
|  | PLAN HACCP |
| | FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO |
| Nombre | TOCINO BARRIGUERO CON GARRA |
| Componentes principales | Carne y grasa de cerdo. |
| Descripción | Corte obtenido de la parte torácica y abdominal del cerdo con la piel, cortada en cuadros uniformes, sin las costillas, sin el cañón ni tocino lomo. |
| Especificaciones de calidad | No se permite hematomas y cuerpos extraños. El producto para empacarse o procesarse debe tener una temperatura máxima de 5°C |
| Características sensoriales | Color rojo, aspecto a carne cruda, olor característico de carne fresca, apariencia a carne de cerdo fresca sin manchas ni coloraciones. |
| Características microbiológicas | E coli Ufc/g: Max 1100 Estafilococo Aureus coag +, Ufc/g: Max 1000 Clostridium sulfito reductor, Ufc/g: Max 1000 Investigación de salmonella /25g: Ausente. |
| Especificaciones de empaque | A granel se empa de a 3 unidades por canasta. Al vacío se empa por unidad en bolsa al vacío flexible. |
| Vida útil | A granel 5 días, al vacío 30 días, congelado 3 meses. |