



Código de producto 1205

Rind On Loin



Versión vigente en línea

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Código de producto	1205
Denominación comercial	Rind On Loin
Familia de producto	Chuletas y lomos
Página del producto	https://carnicasdelalitera.com/es/products/chops-loins/rind-on-loin-1205
Descripción	Rind-On Loin (1205), suministrado deshuesado, con corteza. Despiezado y envasado según la especificación comercial acordada, refrigerado o congelado.

2. MATERIA PRIMA Y ORIGEN

Especie	Cerdo doméstico (Sus scrofa domesticus)
País de origen	España <i>Las indicaciones de cría y sacrificio figuran en la etiqueta conforme a Reg. (EU) 1337/2013.</i>
Conservación	Refrigerado / Congelado
Composición	Carne de cerdo fresca de ingrediente único. Sin ingredientes, aditivos ni coadyuvantes tecnológicos añadidos.
Tratamiento	Sin más tratamiento que la refrigeración o la congelación.

3. ESPECIFICACIÓN DEL DESPIECE

Localización anatómica	Lomo / chuletero
Formato de corte	Corte estándar
Hueso	Deshuesado
Corteza	Con corteza
Rango de peso habitual	3–6 kg
Despiece a medida	Disponible bajo petición

4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Características organolépticas	Color, olor y textura característicos del corte. Exento de cuerpos extraños, esquirlas de hueso y coágulos por encima de lo especificado.
--------------------------------	---

Características químicas	pH, capacidad de retención de agua y contenido graso según la ficha técnica acordada.
Microbiología	Conforme a los criterios de higiene de los procesos del Reglamento (CE) 2073/2005. Los límites completos se emiten en la ficha técnica del producto. <i>Criterios conforme a Reg. (EC) 2073/2005. Los límites completos se emiten con la especificación de producto acordada.</i>
Declaración de alérgenos	Sin alérgenos añadidos intencionadamente. Elaborado en una instalación que manipula únicamente productos cárnicos.
Declaración de OMG	No procede de organismos modificados genéticamente; no requiere etiquetado OMG.

5. ENVASADO Y ETIQUETADO

Formatos de envasado	Envasado al vacío, IWP (envuelto individualmente), Caja
Piezas por caja	4
Peso neto por caja	4.5 kg
Peso bruto por caja	5.1 kg
Dimensiones de caja	600 × 400 × 200 mm
Cajas por palet	44
Palets por contenedor	20
Carga por contenedor	Approx. 3.96 tonnes per 40ft reefer
Envasado específico de cliente	Disponible previo acuerdo
Etiquetado	La etiqueta de la caja incluye denominación y código del producto, identificación del lote, peso neto, condiciones de conservación, fechas de producción y de duración, marca de identificación y país de origen. <i>Contenido de la etiqueta conforme a Reg. (EU) 1169/2011; marca de identificación conforme a Reg. (EC) 853/2004.</i>
Materiales en contacto con alimentos	Envases de grado alimentario con declaración de conformidad archivada. <i>Reg. (EC) 1935/2004</i>

6. CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL Y TRANSPORTE

Conservación en refrigerado	-1 °C to +4 °C <i>Límite legal: <= 7 °C (máximo legal para carne distinta de los despojos, Reg. (EC) 853/2004).</i>
Conservación en congelado	<= -18 °C <i>Límite legal: <= -18 °C (alimentos ultracongelados, Dir. 89/108/EEC).</i>
Vida útil en refrigerado	21 days from production, vacuum packed
Vida útil en congelado	18 months at <= -18 °C
Descongelación	Descongelar en refrigeración, dentro del intervalo de temperatura de conservación especificado para este producto. No volver a congelar tras la descongelación.
Transporte	Transporte frigorífico con control continuo de temperatura; la temperatura de almacenamiento debe mantenerse durante todo el trayecto. <i>Reg. (EC) 853/2004</i>

7. CUMPLIMIENTO Y CERTIFICACIÓN

Número de registro sanitario del establecimiento	Pendiente de verificación
Autoridad competente	Pendiente de verificación
Gestión de la seguridad alimentaria	Sistema de autocontrol basado en los principios APPCC. Reg. (EC) 852/2004
Trazabilidad	La identidad de lote se asigna en recepción y se mantiene a lo largo del despiece, el envasado y la expedición. La referencia de lote figura en la etiqueta de la caja y en la documentación de expedición. Obligación de trazabilidad conforme a Reg. (EC) 178/2002.

8. ADUANAS, MERCADOS Y CONDICIONES COMERCIALES

Partida NC — refrigerado	0203 19 Los demás cortes de carne de porcino corresponden a la partida 0203.
Partida NC — congelado	0203 29 Los demás cortes de carne de porcino corresponden a la partida 0203.
Código SA / NC declarado por el proveedor	0203 19 / 0203 29
Incoterms disponibles	EXW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP Incoterms® 2020, acordados por contrato.
Pedido mínimo	1 full pallet (mixed pallets by agreement)
Plazo de entrega	10–14 días desde el pedido confirmado y la especificación aprobada

9. USO PREVISTO

Aplicaciones comerciales	Retail en fresco, Restauración, Transformación posterior
Segmentos de cliente	Retail, Hostelería y restauración, Industria de transformación, Importadores y distribuidores

10. MARCO REGLAMENTARIO

- Las siguientes declaraciones describen la legislación aplicable a este producto. Indican lo que exige la norma; la conformidad de cada expedición se acredita mediante la certificación oficial y la documentación que la acompañan.
- La carne fresca de porcino doméstico comercializada en la UE debe producirse en un establecimiento autorizado por la autoridad competente que aplique procedimientos permanentes basados en los principios APPCC. [Reg. (EC) 852/2004; Reg. (EC) 853/2004]
 - Cada envase debe llevar una marca oval de identificación con el nombre del país o su código de dos letras, el número de autorización del establecimiento y la abreviatura CE, aplicada antes de que el producto salga del establecimiento. [Reg. (EC) 853/2004]
 - Todos los porcinos domésticos sacrificados se someten a examen oficial de Trichinella, salvo los animales procedentes de explotaciones o compartimentos reconocidos oficialmente como de condiciones de estabulación controlada, a los que se aplica la excepción reconocida. [Reg. (EU) 2015/1375]
 - Los criterios de higiene del proceso para Salmonella, enterobacterias y recuento de colonias aerobias en canales, así como los criterios aplicables a la carne picada y a los preparados de carne, se establecen en el reglamento de criterios microbiológicos, con la frecuencia de muestreo que este prescribe. [Reg. (EC) 2073/2005]
 - Los residuos de sustancias farmacológicamente activas deben respetar los límites máximos de residuos establecidos para los alimentos de origen animal, y los contaminantes, los contenidos máximos fijados para la carne. [Reg. (EC) 470/2009; Reg. (EU) 2023/915]
 - El producto ultracongelado debe mantenerse a -18 °C o menos en todos sus puntos, admitiéndose fluctuaciones breves no superiores a 3 °C durante el transporte y la distribución local; las temperaturas de almacenamiento y transporte deben controlarse y registrarse. [Dir. 89/108/EEC; Reg. (EC) 37/2005]

- Debe establecerse y mantenerse la trazabilidad hacia atrás y hacia delante en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución. [Reg. (EC) 178/2002]
- La carne de porcino fresca, refrigerada y congelada lleva las indicaciones «Criado en» y «Sacrificado en»; la indicación única de «Origen» solo puede emplearse cuando el animal ha nacido, se ha criado y se ha sacrificado en el mismo país. [Reg. (EU) 1337/2013; Reg. (EU) 1169/2011]
- La carne fresca no transformada de ingrediente único está exenta de la información nutricional obligatoria. [Reg. (EU) 1169/2011]
- Los materiales en contacto directo con la carne deben cumplir la legislación de la UE sobre materiales en contacto con alimentos y disponer de declaración de conformidad. [Reg. (EC) 1935/2004]

11. DOCUMENTACIÓN DE EXPORTACIÓN

- Las expediciones viajan al amparo del modelo de certificado oficial o zoosanitario aplicable al destino, firmado por un veterinario oficial. [Reg. (EU) 2016/429; Reg. (EU) 2017/625; Reg. (EU) 2020/2235]
- La certificación se emite a través del sistema TRACES NT de la UE cuando el destino así lo exige. [Reg. (EU) 2017/625]
- Cada expedición se acompaña de factura comercial, lista de empaque con identificación de lote, documento de transporte y, cuando se requiera, certificado de origen.
- Las partidas aduaneras de esta ficha siguen la Nomenclatura Combinada y son indicativas; la subpartida de ocho cifras se confirma en cada expedición. [Reg. (EEC) 2658/87]

12. REFERENCIAS NORMATIVAS

1. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs
<http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>
2. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific hygiene rules for food of animal origin
<http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>
3. Commission Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs
<http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>
4. Commission Implementing Regulation (EU) 2015/1375 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat
http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2015/1375/oj
5. Regulation (EC) No 178/2002 laying down the general principles and requirements of food law, Article 18 (traceability)
<http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj>
6. Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers
<http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>
7. Commission Implementing Regulation (EU) No 1337/2013 as regards the indication of the country of origin or place of provenance for fresh, chilled and frozen meat of swine, sheep, goats and poultry
http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2013/1337/oj
8. Council Directive 89/108/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to quick-frozen foodstuffs for human consumption
<http://data.europa.eu/eli/dir/1989/108/oj>
9. Commission Regulation (EC) No 37/2005 on the monitoring of temperatures in the means of transport, warehousing and storage of quick-frozen foodstuffs intended for human consumption
<http://data.europa.eu/eli/reg/2005/37/oj>
10. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council on official controls
<http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>
11. Regulation (EU) 2016/429 of the European Parliament and of the Council on transmissible animal diseases (Animal Health Law)
<http://data.europa.eu/eli/reg/2016/429/oj>
12. Commission Implementing Regulation (EU) 2020/2235 as regards model animal health certificates, model official certificates and model animal health/official certificates
http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2020/2235/oj
13. Commission Regulation (EU) 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food
<http://data.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj>
14. Regulation (EC) No 470/2009 laying down Community procedures for the establishment of residue limits of pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin, and Commission Regulation (EU) No 37/2010
<http://data.europa.eu/eli/reg/2009/470/oj>
15. Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food
<http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj>
16. Council Regulation (EEC) No 2658/87 on the tariff and statistical nomenclature and on the Common Customs Tariff (Combined Nomenclature)
<http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj>

Leyenda: Pendiente de verificación — Campo retenido pendiente de verificación: el valor no está liberado.

Este documento describe el producto tal como figura en el catálogo de Cárnicas de la Litera, S.L. Los valores presentados como especificación de la empresa se acuerdan por contrato y pueden ajustarse a los requisitos del comprador y a las condiciones del mercado de destino. Este documento no afirma precio, disponibilidad ni aprobación de mercado alguna.

ELABORADO POR

APROBADO POR (CALIDAD)

Firma / Fecha

Firma / Fecha