



Código de producto 4637

Aponevrosis



Versión vigente en línea

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                        |                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código de producto     | 4637                                                                                                                                                              |
| Denominación comercial | Aponevrosis                                                                                                                                                       |
| Familia de producto    | Recortes de cerdo                                                                                                                                                 |
| Página del producto    | <a href="https://carnicasdelalitera.com/es/products/pork-trimming/aponeurosis-4637">https://carnicasdelalitera.com/es/products/pork-trimming/aponeurosis-4637</a> |
| Descripción            | Aponeurosis (4637), suministrado deshuesado. Despiezado y envasado según la especificación comercial acordada, refrigerado o congelado.                           |

2. MATERIA PRIMA Y ORIGEN

|                |                                                                                                               |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Especie        | Cerdo doméstico ( <i>Sus scrofa domesticus</i> )                                                              |
| País de origen | España<br><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 | Pierna / jamón           |
| Formato de corte       | Recorte                  |
| Hueso                  | Deshuesado               |
| Rango de peso habitual | 20–25 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.<br><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                 | Bolsa, Congelado en bloque, Caja                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Piezas por caja                      | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Peso neto por caja                   | 22.5 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Peso bruto por caja                  | 23.1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Dimensiones de caja                  | 600 × 400 × 200 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cajas por palet                      | 48                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Palets por contenedor                | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Carga por contenedor                 | Approx. 21.6 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.<br><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.<br><i>Reg. (EC) 1935/2004</i>                                                                                                                                                                                                                                        |

6. CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL Y TRANSPORTE

|                             |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conservación en refrigerado | -1 °C to +4 °C<br><i>Límite legal: &lt;= 7 °C (máximo legal para carne distinta de los despojos, Reg. (EC) 853/2004).</i>                                           |
| Conservación en congelado   | <= -18 °C<br><i>Límite legal: &lt;= -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.<br><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.<br>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.<br>Obligación de trazabilidad conforme a Reg. (EC) 178/2002. |

8. ADUANAS, MERCADOS Y CONDICIONES COMERCIALES

|                                           |                                                                                 |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Partida NC — refrigerado                  | 0203 19<br>Los demás cortes de carne de porcino corresponden a la partida 0203. |
| Partida NC — congelado                    | 0203 29<br>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<br>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 | Transformación posterior, Embutido y picado, Productos cocidos |
| Segmentos de cliente     | 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](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](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](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