

UNIÓN DE INDUSTRIALES DE LEDRADA SA	SISTEMA DE AUTOCONTROLES ESPECIFICOS (SAE)	CODIGO	FE1
		REVISIÓN	09
	FICHA DE ESPECIFICACIONES CARNE FRESCA	FECHA	Mayo 24
		PAGINAS	Página 1 de 1

Todos los productos elaborados por UNILSA (UNIÓN DE INDUSTRIALES DE LEDRADA SA) cumplen con los requisitos no equivalentes a los de la normativa de la Unión Europea que se recogen en esta ficha de especificaciones para la exportación a terceros países.

Se incluyen los requisitos de Origen/Trazabilidad, Sanidad Animal (sólo para nivel 3).

* **Actualmente sólo se actúa como proveedor de materia prima.**

* A continuación, se muestran todos los requisitos exigidos en los acuerdos firmados con los clientes.

REQUISITOS DE ORIGEN TRAZABILIDAD

Establecimientos participantes: Matadero y sala de despiece UNILSA.

TEXTO REQUISITO
La carne proviene de cerdos nacidos, criados y sacrificados en España

REQUISITOS DE SANIDAD ANIMAL

Solamente requieren atestación mediante DVR las siguientes enfermedades:

- Brucelosis porcina (Brucella suis)
- Síndrome respiratorio reproductivo porcino (PRRS)
- Enfermedad de Aujeszky
- Mal rojo
- Carhunco bacteridiano
- Tuberculosis
- Paratuberculosis
- Rinitis atrófica
- Leptospirosis
- Pleuroneumonía porcina

REQUISITOS DE SP-AUTOCONTROL

TEXTO REQUISITO
La temperatura de la carne fue inferior a -18º C dentro de las 96 horas de producción. La carne fue almacenada a temperatura que no excedía de -18º C . En la carga la temperatura de la carne era -18º C o menos
Las canales de las que proviene la carne de porcino han sido sometidas a una temperatura no más alta de - 25°C por un período continuo de al menos 30 días, O a una temperatura no más alta de - 18°C por un período continuo de al menos 35 días, O a una temperatura no más alta de - 25°C/- 18°C por un período continuo de al menos..... días hasta la fecha del embarque Y el contenedor está equipado con termógrafo, que permitirá al inspector en el puerto de entrada comprobar la temperatura que el contenedor ha mantenido durante el transporte o una declaración escrita del exportador ha sido obtenida para este caso Fecha de comienzo del almacenamiento Fecha de la carga para exportación
Las muestras tomadas previamente al envío de la carne separada mecánicamente o la carne en cortes anatómicamente irreconocibles (p. ej.: recortes), no excedieron de los siguientes límites microbiológicos: Salmonella spp n= 5 c= 0 m= Ausencia en 10 g Salmonella typhi n= 5 c= 0 m= Ausencia en 10 g E. coli n=5 c=2 m= 50 cfu/g M= 500 cfu/g Colonias de Aerobios n= 5 c= 2 m= 5x10 ⁵ cfu/g M= 5x10 ⁵ cfu/g
La carne en la forma de cortes no reconocibles anatómicamente (p.e recortes y carne separada mecánicamente) no contienen materia de origen bovino, ovino o caprino
Los contenedores o vehículos de transporte fueron precintados con un sistema inviolable.
La partida solo contiene tripas de porcino y no contiene material procedente de otras especies

UNIÓN DE INDUSTRIALES DE LEDRADA SA	SISTEMA DE AUTOCONTROLES ESPECIFICOS (SAE)	CODIGO	FE 2
		REVISIÓN	05
	FICHA DE ESPECIFICACIONES CARNE FRESCA	FECHA	Mayo 2024
		PAGINAS	Página 1 de 1

Todos los productos elaborados por UNILSA (UNIÓN DE INDUSTRIALES DE LEDRADA SA) cumplen con los requisitos no equivalentes a los de la normativa de la Unión Europea que se recogen en esta ficha de especificaciones para la exportación a terceros países.

Se incluyen los requisitos de Origen/Trazabilidad, Sanidad Animal (sólo para nivel 2).

* **Actualmente sólo se actúa como proveedor de materias primas.**

A continuación se muestran todos los requisitos exigidos en los acuerdos firmados con los clientes.

REQUISITOS DE ORIGEN TRAZABILIDAD

Establecimientos participantes: Matadero y sala de despiece UNILSA.

TEXTO REQUISITO
La carne proviene de cerdos nacidos, criados y sacrificados en España

REQUISITOS DE SP-AUTOCONTROL

Establecimientos participantes: Matadero y sala de despiece UNILSA.

TEXTO REQUISITO
Los contenedores o vehículos de transporte fueron precintados con un sistema inviolable.
6. La partida solo contiene tripas de porcino y no contiene material procedente de otras especies