



Q

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 3  
 Fecha: 26-02-2013  
 Código: PC3.12  
 Copia Controlada

**PRODUCTO:** BACON ESPECIAL AHUMADO (SIN TERNILLA)

**INGREDIENTES:** Carne de cerdo, grasa, agua, sal, dextrosa, emulgentes (E-420, E-451, E-407), proteína animal, proteína de leche, corrector de acidez (E-325), aromas, especias, fécula, antioxidantes (E-331, E-316), humo líquido y colorante (E-120).

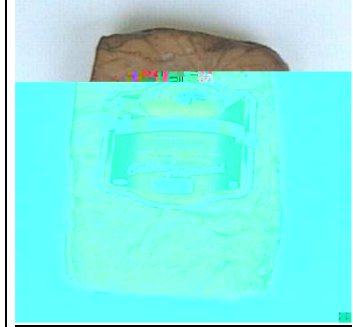
**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:** Producto cocido (ver diagrama de flujo elaboración) sometido a tratamiento térmico en el que se han utilizado ingredientes naturales de alta calidad.

**PRESENTACIÓN**

Código: 632  
 Peso: 4 Kg.  
 Medidas: 40 x 20 cm  
 Caja: 2 unid.  
 Peso caja: 8 Kg.  
 Tipo envasado: Vacío  
 Punto Verde: Ecoembes N:00292  
 Producto NO contiene  
 OMG (RD 1829/2003)

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Bolsa: PA/PR 90  
 Calibre: 300mm x 500 mm  
 Color: blanco rosado  
 Sabor: aromático  
 Aroma: ahumado  
 Paladar: Resaltable  
 Corte: homogéneo  
 Fabricación: 4 días

**FORMULA CUANTITATIVA:**

Panceta de Cerdo 85 %  
 Salmuera 15 %

ES  
 10.02001/LO  
 CE

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 264Kcal/1104Kj  
 Proteínas----- 12 g  
 Hidratos de Carbono----- 3,2 g  
 de los cuales, azúcares----- 0,8 g  
 Grasas----- 22,6 g  
 De las cuales, ácidos grasos saturados----- 7,3 g  
 Fibra alimentaria----- 0 g  
 Sodio----- 1,0 g

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Categoría Extra (BOE 09-11-81)

- Nitratos: max 250ppm
- Nitritos: max 100ppm
- Fosfatos totales max. 5000ppm
- Almidón: máx 10%

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Recuento *Staphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g
- Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g
- Presencia de *Listeria Monocytogenes*: Ausencia/25g
- Recuento de Enterobacterias Totales: <100 ufc/g

**PALET:**

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm  
 Medidas caja: 509 x 216 x 130 mm  
 Nº cajas palet: 56 (capa 8 x altura 7)

CODIFICACION	PAIS	COD. ARTICULO	PESO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	29	44566	XXXXX	6
COD. CAJA	29	44566	XXXXX	6

**COND. TEMPERATURA****CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN**

TRANSPORTE: (Tª recomendada)	Máx: 5°C	Mín: 0°C	Ideal: 3°C
ALMACENAJE: (Tª recomendada)	Máx: 5°C	Mín: 0°C	Ideal: 3°C
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)	Máx: 5°C	Mín: 0°C	Ideal: 3°C

**CADUCIDAD:**

Global: 120 días  
 Fecha envasado a fecha entrega: 6 días

**DECLARACIÓN ALÉRGENOS:** Contiene proteína de leche. No contiene gluten ni demás alérgenos citados en el Anexo V, RD 1245/2008.

**USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA:** Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

**INSTRUCCIONES DE CONSUMO:**

Conservar preferentemente entre 0º y 5°C. Consumir cortado al natural o cocinado

**DISTRIBUCION:** Transporte Refrigerado

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2011