



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 5
 Fecha: 01/03/2012
 Código: PC3.12
 Copia Controlada

PRODUCTO: ROSARIO PICANTE (2X3)

INGREDIENTES: Carne de cerdo, pimentón, sal, ajo, dextrina, dextrosa, lactosa, proteína de leche, leche en polvo, azúcar, pimienta, orégano, corrector de acidez (E-331(iii)), emulgentes (E-450(i), E-452(i), E-451(i)), conservador (E-250), antioxidante (E-301).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, con media maduración. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Código: 47 Peso: 3 Kg. bolsa Medidas: variable Caja: 2 bolsas Peso caja: 6 Kg. aprox. Tipo envasado: Vacío Punto Verde: Ecoembes N:00292 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)	Tripa: Natural Calibre: 32x 34 mm Color: Rojo vivo Sabor: Picante Aroma: Intenso Paladar: Prolongado Corte: Limpio Maduración: 7 días

FORMULA CUANTITATIVA:

Carne de cerdo 93 %
 Pimentón, sal, ajo natural, aditivos 7 %

ES
 10.02001/LO
 CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS
Valores medios aproximados por 100g Valor Energético----- 473Kcal/1977Kj Proteínas----- 20,7 g Hidratos de Carbono----- 1,95 g de los cuales, azúcares----- 0,5 g Grasas----- 42,5 g De las cuales, ácidos grasos saturados----- 17,0 g Fibra alimentaria----- 0 g Sodio----- 1,16 g	Categoría Primera, Norma BOE 21-03-1980, RD 142/2002 - pH final: Inferior a 5,5. Aw: < 0,920 - Humedad: max 45% - Proteínas*: min 30% - Grasas*: max 57% - Hidratos carbono*: max 9% - Hidroxiprolina*: Máx: 0,6% - Nitratos: Inferior a 250ppm - Nitritos: Inferior a 50ppm *Expresado sobre extracto seco.
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
	- Recuento <i>Escherichia Coli</i> : <100 ufc/g - Recuento <i>Staphylococcus Aureus</i> : <100 ufc/g - Presencia de <i>Salmonella Shigella</i> : Ausencia/25 g - Recuento <i>Clostridium Sulfitos Reductores</i> : < 100 ufc/g - Presencia de <i>Listeria Monocytogenes</i> : Ausencia/25g

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
 Medidas caja: 425 x 315 x 130 mm
 Nº cajas palet: 60 (capa: 6 cajas x altura: 10 capas)

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	29	44526	XXXXX	8
COD. CAJA	29	44526	XXXXX	8
COND. TEMPERATURA	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.			
TRANSPORTE: (Tª recomendada)	Máx: 12°C	Mín: 2°C	Ideal: 5°C	
ALMACENAJE: (Tª recomendada)	Máx: 12°C	Mín: 2°C	Ideal: 5°C	
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)	Máx: 12°C	Mín: 2°C	Ideal: 5°C	

CADUCIDAD:

Global: 180 días
 Fecha envasado a fecha entrega: 15 días aproximadamente

INSTRUCCIONES DE CONSUMO: Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos, para su oreo. Posteriormente se puede proceder a cocinar.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS: Contiene alérgenos con base de derivados lácteos. 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.

DISTRIBUCION: Transporte Refrigerado

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2012