



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 5
 Fecha: 01/02/2013
 Código: PC3.12
 Copia Controlada

PRODUCTO: PALETA SERRANA CURADA 60g LONCHEADO

INGREDIENTES: Paleta de cerdo, sal, azúcar, antioxidante (E-301), conservador (E-250).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado elaborado con ingredientes naturales de alta calidad, según diagrama de flujo. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN

Código: 676
 Peso: 60 g.
 Medidas envase: 250 x 138 mm
 Unidades: 20
 Peso neto caja: 1,2 Kg.
 Peso bruto caja: 1,6 Kg. Aprox.
 Tipo envasado: Vacío
 Punto Verde: Eco-Embes N:00292
 Producto NO contiene
 OMG (RD 1829/2003)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Pelado
Calibre: 60 mm
Color: Natural
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso y largo
Paladar: Jugoso
Corte: Homogéneo
Maduración: 75 días

FORMULA CUANTITATIVA:

Paleta de cerdo 98%
 Aditivos autorizados 8%

ES
 10.02001/LO
 CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 245Kcal/1024Kj
 Proteínas-----29,1 g
 Hidratos de Carbono----- 0,1 g
 de los cuales, azúcares----- 0,0 g
 Grasas----- 14,2 g
 De las cuales, ácidos grasos saturados ----- 4,99 g
 Fibra alimentaria ----- 0 g
 Sodio ----- 1,22 g

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Norma BOE 21-03-1980, RD 142/2002
 - pH final: Inferior a 4,98. Aw: < 0,920
 - Humedad: Máx 55%
 - Proteína*: 44% (análisis muestra)
 - Materia Grasa*: 5%
 - Hidratos de Carbono Totales*: 0.5%
 - Nitratos: Inferior a 250ppm
 - Nitritos: Inferior a 50ppm
 *Expresado sobre extracto seco.

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 *Lysteria Monocytogenes*: Ausencia/25g

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
 Medidas caja: 290 x 250 x 90 mm
 N° cajas por palet: 144 (12 cajas por capa y 12 alturas).

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	84	22003	04072	2
COD. CAJA	84	22003	04072	2

COND. TEMPERATURA CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

TRANSPORTE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
ALMACENAJE: (Tª recomendada)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)	Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°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 antes del consumo, para su oreo.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS: No contiene gluten ni demás alérgenos citados en 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