



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

PRODUCTO: PANCETA CURADA NATURAL 80g LONCHEADO

INGREDIENTES: Panceta de cerdo, sal, azúcar, pimienta blanca, ajo, orégano, corrector de la acidez (E-331iii), 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: 675
Peso: 80 g.
Medidas envase: 250 x 138 mm
Unidades: 20
Peso neto caja: 1,6 Kg.
Peso bruto caja: 2,0 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:

Panceta de cerdo 96%
Aditivos autorizados 4%

ES
10.02001/LO
CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 390Kcal/1630Kj
Proteínas-----11,9 g
Hidratos de Carbono----- 3,3 g
de los cuales, azúcares----- 0,23 g
Grasas----- 22,6 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
Nº cajas por palet: 144 (12 cajas por capa y 12 alturas).

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	84	22003	01401	3
COD. CAJA	84	22003	01401	3

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