



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

PRODUCTO: ROSARIO PICANTE 350 g. GAS

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, al que se adiciona aditivos autorizados que favorecen el proceso de curación. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
<p>Código: 226 Peso: 350 g. Medidas: 10-15 cm aprox Caja: 20 unidades Peso caja: 7 Kg. aprox. Tipo envasado: Atmósfera protectora Punto Verde: Ecoembes N:00292 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)</p>	<p>Tripa: Natural Calibre: 32/34 mm Color: Rojo vivo Sabor: Picante Aroma: Intenso Paladar: Prolongado Corte: Limpio Maduración: 7 días</p>

FORMULA CUANTITATIVA:

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

ES
10.02001/LO
CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Categoría Primera, Norma BOE 21-03-1980, RD 142/2002

- pH final: Inferior a 5,5. Aw: < 0,920
- Humedad: max 45%
- Proteínas*: min 26%
- Grasas*: max 60%
- Hidratos carbono*: max 9%
- Hidroxiprolina*: Máx: 0,7%
- 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 *Listeria Monocytogenes*: 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	84	22003	00226	3
COD. CAJA	84	22003	00226	3

COND. TEMPERATURA

CONSERVAR EN LUGAR REFRIGERADO.

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: 90 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. Cocinar antes de su consumo.

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