

FICHA TÉCNICA: BACON TOPPING

Denominación del producto Fiambre de carne de cerdo sabor ahumado. Bacon horeca topping vacío		Código 1138														
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de magro de cerdo, especias y aditivos, embutido, moldeado. Troceado y envasado al vacío. Cortado en tiras (0,4 cm x 0,6 cm x 2,4 cm) / Cortado a dados (0,6 cm x 0,6 cm x 0,6 cm)																
Características organolépticas Color: rosados y blancos Aroma: ahumado Sabor: característico del producto Aspecto externo: dorado y ahumado Aspecto al corte: susceptible de cortar en topping Consistencia: firme	Características microbiológicas <i>Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15/11/05</i> <i>Aerobios mesófilos total</i> <5 x 10 6 UFC/g <i>Anaerobios mesófilos totales</i> <5 x 10 4 UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i> <10 UFC/g <i>Coliformes fecales E</i> <10 UFC/g <i>scherichia coli</i> <10 UFC/g <i>Salmonella</i> No detectado en 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> No detectado en 1 g <i>Listeria monocytogenes</i> No detectado en 25 g															
Ingredientes Carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, conservadores (E-250, E-270, E-262ii), emulgente (E-451i, E-471), antioxidantes (E-331iii, E-316, E-301), aroma de humo, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), aromas, corrector de la acidez (E-500). dextrosa, proteína de cerdo. <u>Baño exterior:</u> agua, aroma de humo, colorante (E-150d), conservador (E-270)	Características Físico-químicas <table><tr><td>Valor energético (por 100g)</td><td>934KJ/ 224Kcal</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>14,8g</td></tr><tr><td>Saturadas</td><td>5,94g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>10,58g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>0,89g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>12,26g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>2,49g</td></tr></table>		Valor energético (por 100g)	934KJ/ 224Kcal	Grasas totales	14,8g	Saturadas	5,94g	Hidratos de Carbono	10,58g	Azúcares	0,89g	Proteínas	12,26g	Sal	2,49g
Valor energético (por 100g)	934KJ/ 224Kcal															
Grasas totales	14,8g															
Saturadas	5,94g															
Hidratos de Carbono	10,58g															
Azúcares	0,89g															
Proteínas	12,26g															
Sal	2,49g															
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa vacío Peso por unidad: 1,8 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón Nº 2 Piezas por caja: 5 p. Nº de cajas por palet: 64 Etiqueta: exterior. EAN13: 8412038032281 Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de caducidad, condiciones de conservación y número de lote.	Condiciones de conservación, utilización, consumo y caducidad Conservar refrigerado entre 0ºC y 5ºC Caducidad: 90 días Cocinar completamente antes de su consumo.															
ALÉRGENOS Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene SOJA	CERTIFICADO OGM Elan Foods, S.L. declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes: 1. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE Nº 1829/2003. 2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado.															
CERTIFICADO DE CONTAMINANTES Elan Foods, S.L. garantiza que este producto no supera los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) Nº2022/2388, por el que se fija el contenido máximo de ciertos contaminantes como PCB's, pesticidas, dioxinas o metales pesados, en los productos alimenticios.																

FICHA TÉCNICA: BACON TOPPING

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según el reglamento 1169/2011 de la UE.

	Presencia en la referencia		Presencia en la planta de elaboración	
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Huevos y productos a base de huevos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Pescado y productos a base de pescado.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Cacahuetes et productos a base de cacahuetes.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína soja no OGM	PRESENCIA	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	AUSENCIA		AUSENCIA	
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Apio y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Mostaza y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	

IMPORTANTRE: Las etiquetas de caja contienen toda la información al consumidor. Cuando la unidad de venta sea la caja entera será responsabilidad del cliente controlar la información que se facilita a los consumidores (caducidad, ingredientes, alérgenos,...).