

FICHA TÉCNICA: BACON TOPPING																	
Denominación del producto Fiambre de carne de cerdo sabor ahumado topping	Código 1138																
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de magro de cerdo, especias y aditivos. Moldeado (20x44 cm). Posteriormente 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: firme y rosado Aspecto al corte: susceptible de cortar en topping Consistencia: firme	Características microbiológicas <i>Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15/11/2005.</i> <table> <tr> <td><i>Recuento microorganismos (Aerobios mesófilos)</i></td><td>Máx. 1.0×10^6 ufc/g</td></tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td><td>Máx. 1.0×10^6 ufc/g</td></tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td><td>Máx. 1.0×10^2 ufc/g</td></tr> <tr> <td><i>Coliformes</i></td><td>Máx. 1.0×10^2 ufc/g</td></tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td><td>5.0x10 ufc/g</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td><td>No detectado en 25 g</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>No detectado en 1 g</td></tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>No detectado en 25 g</td></tr> </table>	<i>Recuento microorganismos (Aerobios mesófilos)</i>	Máx. 1.0×10^6 ufc/g	<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	Máx. 1.0×10^6 ufc/g	<i>Enterobacteriaceae</i>	Máx. 1.0×10^2 ufc/g	<i>Coliformes</i>	Máx. 1.0×10^2 ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5.0x10 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
<i>Recuento microorganismos (Aerobios mesófilos)</i>	Máx. 1.0×10^6 ufc/g																
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	Máx. 1.0×10^6 ufc/g																
<i>Enterobacteriaceae</i>	Máx. 1.0×10^2 ufc/g																
<i>Coliformes</i>	Máx. 1.0×10^2 ufc/g																
<i>Escherichia coli</i>	5.0x10 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, almidón, sal, proteína de SOJA , conservadores (E-250, E-270, E-262ii), emulgente (E-451i, E-471), antioxidantes (E-331iii, E-301), estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), aromas, corrector de acidez (E-500). Baño exterior: agua, aroma de humo, colorante (E-150d), conservador (E-270).	Valores Nutricionales <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 vacía Peso por unidad: 1,8 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón Nº 2 Piezas por caja: 4 p. Nº de cajas por palet: 70 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 y caducidad Conservarse en refrigeración entre 0 y 5 ° C. Conservarse en congelación a -18 ° C Cocinar completamente antes de consumir. Cocinar en plancha o microondas a máxima potencia durante 2 o 3 minutos. Una vez abierto debe conservarse refrigerado, protegido y consumir en un máximo de 2 días.No debe volverse a congelar Fecha de caducidad: Caducidad en refrigerado: 90 días. Caducidad en congelado: 540 días.																
Certificado OGM El proveedor declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes: <ol style="list-style-type: none"> 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

El proveedor 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 sehan considerado alérgenas 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 afectada	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectada
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		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 SO2.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	

IMPORTANTE: 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,...).

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS:
928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA-
35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las
Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email:
central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com