

FICHA TÉCNICA: BACON AHUMADO PRECORTADO.																	
Denominación del producto Fiambre de carne de bacon sabor ahumado lonchas s/c vacío	Código 286																
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de piezas de panceta y magro de cerdo, especias y aditivos, embutido, moldeado (44 x 20 cm), loncheado. Protegido por un envase. Sabor ahumado.																	
Características organolépticas Color: rosados y blancos Aroma: ahumado Sabor: característico del producto Aspecto externo: dorado y ahumado Aspecto al corte: susceptible de cortar en lonchas finas y unidas Consistencia: firme	Características microbiológicas <i>Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15/11/2005</i> <table> <tr> <td>Recuento microorganismos (Aerobios mesófilos)</td><td>Máx. 1.0×10^6 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Anaerobios mesófilos totales</td><td>Máx. 1.0×10^6 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td><td>Máx. 1.0×10^2 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Coliformes</td><td>Máx. 1.0×10^2 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Escherichia coli</td><td>5.0x10 ufc/g</td></tr> <tr> <td>Salmonella</td><td>No detectado en 25 g</td></tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td><td>No detectado en 1 g</td></tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td><td>No detectado en 25 g</td></tr> </table>	Recuento microorganismos (Aerobios mesófilos)	Máx. 1.0×10^6 ufc/g	Anaerobios mesófilos totales	Máx. 1.0×10^6 ufc/g	Enterobacteriaceae	Máx. 1.0×10^2 ufc/g	Coliformes	Máx. 1.0×10^2 ufc/g	Escherichia coli	5.0x10 ufc/g	Salmonella	No detectado en 25 g	Staphylococcus aureus	No detectado en 1 g	Listeria monocytogenes	No detectado en 25 g
Recuento microorganismos (Aerobios mesófilos)	Máx. 1.0×10^6 ufc/g																
Anaerobios mesófilos totales	Máx. 1.0×10^6 ufc/g																
Enterobacteriaceae	Máx. 1.0×10^2 ufc/g																
Coliformes	Máx. 1.0×10^2 ufc/g																
Escherichia coli	5.0x10 ufc/g																
Salmonella	No detectado en 25 g																
Staphylococcus aureus	No detectado en 1 g																
Listeria monocytogenes	No detectado en 25 g																
Ingredientes Carne de cerdo (70%), carne separada mecánicamente de ave, agua, proteína de SOJA , almidón, sal, conservadores (E-250, E-270, E-262ii), emulgente (E-451), antioxidantes (E-331iii, E-301), aroma de humo, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415, E-471), aromas, corrector de la acidez (E-500), proteína de cerdo. Baño exterior: agua, aroma de humo, colorante (E-150d), conservador (E-270).	Valores Nutricionales <table> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td><td>1030 KJ/248 Kcal</td></tr> <tr> <td>Grasas totales</td><td>19,6</td></tr> <tr> <td>Saturadas</td><td>8,1</td></tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td><td>5,1</td></tr> <tr> <td>Azúcares</td><td>0,6</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>12,7</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td>2,9</td></tr> </table>	Valor energético (por 100g)	1030 KJ/248 Kcal	Grasas totales	19,6	Saturadas	8,1	Hidratos de Carbono	5,1	Azúcares	0,6	Proteínas	12,7	Sal	2,9		
Valor energético (por 100g)	1030 KJ/248 Kcal																
Grasas totales	19,6																
Saturadas	8,1																
Hidratos de Carbono	5,1																
Azúcares	0,6																
Proteínas	12,7																
Sal	2,9																
Presentación, etiquetado y embalaje Envase primario: tripa plástica Peso por unidad: 2,7 kgs. aprox. Envase secundario: caja de cartón 02B Piezas por caja: 4 p. Etiqueta producto: EAN13: 8412038032656 Cajas palets: 100 und. 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: 60 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 AHUMADO PRECORTADO

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según el Reglamento Europeo 1169/2011:

	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		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	
Anhidrido 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 relativa al reglamento 1169/2011 de 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, etc.).