

FICHA TÉCNICA: BACONBUFFET															
Denominación del producto Fiambre de bacón sabor ahumado															
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. 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 border="0"> <tr> <td><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁶ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁴ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli Salmonella</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g No detectado en 25 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: right;"><i>No detectado en 1 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;"><i>No detectado en 25 g</i></td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁶ UFC/g</i>	<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Escherichia coli Salmonella</i>	<i><10 UFC/g No detectado en 25 g</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>No detectado en 1 g</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>No detectado en 25 g</i>
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁶ UFC/g</i>														
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>														
<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>														
<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>														
<i>Escherichia coli Salmonella</i>	<i><10 UFC/g No detectado en 25 g</i>														
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>No detectado en 1 g</i>														
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>No detectado en 25 g</i>														
Ingredientes Carne de cerdo, carne separada mecánicamente de pavo, agua, proteína de soja, fécula de patata, sal, emulgente (E-451), conservadores (E-250, E-270, E-262), fibra vegetal, conservadores (E-331iii, E-301), estabilizantes (E-407a, E-417, E-415, E-471), aroma de humo, aromas, proteína de cerdo, dextrosa y corrector de la acidez (E-500).	Características Físico-químicas (pendiente) <table border="1"> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td> <td style="text-align: right;">1030 Kj/248 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td style="text-align: right;">19,6</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td style="text-align: right;">8,1</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;">5,1</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td style="text-align: right;">0,6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">12,7</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">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 Envasado al vacío. Envase primario: bolsa plástica Peso por unidad: 4 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón nº4 Piezas por caja: 3 p. Kg. Caja: 12 kg aprox. EAN13: 8412038010837 Etiqueta: exterior. 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, modo de empleo. Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 ° C. Cocinar completamente antes de su consumo.														
ALÉRGENOS Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene SOJA	Fecha de caducidad Caducidad: 180 días.														
CERTIFICADO OGM Elan Foods, S.L. 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 Elan Foods, S.L. garantiza que este producto no supera los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) Nº915/2023, 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 BUFFET

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 línea 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	
Cacahuets et productos a base de cacahuets.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína soja No OMG	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 relativa al reglamento 1169/2011 de información al consumidor. Cuando la unidad de venta sea la pieza entera será responsabilidad del cliente controlar la información que se facilita a los consumidores (caducidad, ingredientes, alérgenos,...).