

FICHA TÉCNICA: BACON HORECA

Denominación del producto Preparado de bacón	Código 1080																
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con recorte de panceta y magro de cerdo, especias y aditivos, embutido, moldeado.																	
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) n° 1441/2007 de la comisión de 05/12/07</i> <table border="0"> <tr> <td><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td><5 x 10⁵ UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td><5 x 10⁴ UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>ausencia en 10 g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>ausencia en 10 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>ausencia en 25 g</td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁵ UFC/g	<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁴ UFC/g	<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 UFC/g	<i>Coliformes fecales</i>	<10 UFC/g	<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g	<i>Salmonella</i>	ausencia en 10 g	<i>Staphylococcus aureus</i>	ausencia en 10 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 g
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁵ UFC/g																
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁴ UFC/g																
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 UFC/g																
<i>Coliformes fecales</i>	<10 UFC/g																
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g																
<i>Salmonella</i>	ausencia en 10 g																
<i>Staphylococcus aureus</i>	ausencia en 10 g																
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 g																
Ingredientes Recorte de panceta, carne de cerdo, agua, fécula de patata, corteza de cerdo, sal común, proteína de soja (no gmo), conservantes (E-326, E-270, E-262ii, E250), emulgente (E-451i), antioxidantes (E-331iii, E301), proteína de origen animal, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), regulador de acidez (E-500ii), aroma, dextrosa, aroma de humo, potenciador de sabor (E-621), colorante (E-120) Baño exterior: agua, aroma de humo, colorante (E150), conservante (E-270).	Características Físico-químicas <table border="0"> <tr> <td>Valor energético:</td> <td>206 Kcal/100g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>9,7%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales:</td> <td>0,8%</td> </tr> <tr> <td>Grasa total:</td> <td>13,6%</td> </tr> <tr> <td>De las cuáles ácidos grasos saturados:</td> <td>5,1%</td> </tr> <tr> <td>Proteína:</td> <td>11,1%</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td>2,1%</td> </tr> </table>	Valor energético:	206 Kcal/100g	Hidratos de carbono:	9,7%	Azúcares totales:	0,8%	Grasa total:	13,6%	De las cuáles ácidos grasos saturados:	5,1%	Proteína:	11,1%	Sal:	2,1%		
Valor energético:	206 Kcal/100g																
Hidratos de carbono:	9,7%																
Azúcares totales:	0,8%																
Grasa total:	13,6%																
De las cuáles ácidos grasos saturados:	5,1%																
Proteína:	11,1%																
Sal:	2,1%																
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa plástica Peso por unidad: 4 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón n°4 Piezas por caja: 3 p.	Condiciones de conservación y utilización Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 °C. Una vez abierto debe consumirse e 2-5 días. Fechas de caducidad Caducidad: 90 días Una vez abierto debe consumirse en 2-5 días.																

<p>Kg. Caja: 12 kg aprox. EAN13: 8412038010807 Etiqueta: exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote. Nº Lote: 5 cifras emitidas por el sistema informático</p>	<p>Elan Foods, S.L. declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, autorizados.</p>
<p>GLUTEN</p> <p>Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de Gluten.</p>	<p>CERTIFICADO OGM Elan Foods, S.L. declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM 2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no antes citado.



Ficha técnica 1080
Fecha: 19/11/2014
Página 2 de 2

FICHA TÉCNICA: BACON HORECA

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado se rige por la **DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007** que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios

	Presencia en la referencia		Presencia
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia
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		PRESENCIA
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		PRESENCIA
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

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

Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA

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