

FICHA TÉCNICA: BBLOCK			
Denominación del producto		Código	
Preparado de carne de cerdo sabor ahumado		1075	
Descripción del producto			
Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de piezas de carne de cerdo, especias y aditivos, moldeado (20 x 44) y protegido por un envase.			
Características organolépticas		Características microbiológicas Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la comisión de 05/12/07	
Color: veteadado			
Aroma: ahumado			
Sabor: característico del producto			
Aspecto externo: dorado y ahumado			
Aspecto al corte: susceptible de cortar en lonchas finas y unidas		Aerobios mesófilos totales	<5 x 10 ⁵ UFC/g
Consistencia: firme		Anaerobios mesófilos totales	<5 x 10 ⁴ UFC/g
		Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
		Coliformes fecales	<10 UFC/g
		Escherichia coli	< 500 UFC/g
		Salmonella	ausencia en 25 g
		Staphylococcus aureus	ausencia en 10 g
		Listeria monocytogenes	ausencia en 25 g
Ingredientes		Características Físico-químicas	
Carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, conservantes (E-326, E-262ii, E-270, E-250), corteza de cerdo, proteína de soja (no ogm), emulgente (E451i), fibra vegetal, maltodextrina, antioxidantes (E331iii, E-301), proteína de cerdo, aroma, regulador acidez (E-500), estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), aroma de humo, potenciador del sabor (E-621). Baño exterior: agua, aroma de humo, colorante (E150d), conservante (E-270).		Valor energético (por 100g)	1213,4KJ/ 290Kcal
		Grasas totales	15,3g / 137,7Kcal
		Saturadas	5,1g / 45,9Kcal
		Hidratos de Carbono	14,5g / 58Kcal
		Azúcares	0,7g / 2,8Kcal
		Proteínas	23,3g / 93,2Kcal
		Sal	2,4g
Presentación, etiquetado y embalaje		Condiciones de conservación, fecha caducidad y utilización:	
Envasado al vacío.		• Conservar entre 0 °C y 8°C	
Envase primario: bolsa plástico uso alimenticio		Caducidad 3 meses	
Peso por unidad: 4 Kg aprox.		• Conservar a -18º C Caducidad 18 meses	
Envase secundario: caja de cartón nº 4.		Una vez abierto debe consumirse en 2-5días.	
Piezas por caja: 3 p.			
Kg. Caja: 12 kg aprox.			
Cajas por palé: 60 c			
EAN13: 812038010753			
Etiqueta: exterior.		Elan Foods, S.L. declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos y salas de despiece españoles autorizados.	
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.		CERTIFICADO OGM	

GLUTEN Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de Gluten.	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.
---	---

FICHA TÉCNICA: BBLOCK

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).	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).	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	

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,...).