

FICHA TÉCNICA: FIAMBRE DE MAGRO HORECA 11 x 11

Denominación del producto	Código																
Fiambre de magro de cerdo	1031																
Descripción del producto																	
Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con carne magra de cerdo, carne separada mecánicamente de pavo, especias y aditivos. Protegido por un envase. Formato de 11x 11 cm.																	
Características organolépticas	Características microbiológicas																
Color: rosa subido Aroma: característico del producto Sabor: característico del producto Aspecto externo: liso Aspecto al corte: susceptible de cortar en lonchas finas y elásticas Consistencia: firme	<i>Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la comisión de 15/11/05</i> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 70%;"><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁵ 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</i></td> <td style="text-align: right;"><i>< 500 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 25 g</i></td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ 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</i>	<i>< 500 UFC/g</i>	<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ 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</i>	<i>< 500 UFC/g</i>																
<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>																
Ingredientes	Características fisicoquímicas																
Agua, carne separada mecánicamente de pollo, fécula de patata, carne de cerdo, corteza de cerdo, sal, proteína de soja (no gmo), dextrosa, fibra vegetal, conservantes (E-270, E-262ii, E-325, E-250), emulgentes (E-451i, E-471), aromas, antioxidantes (E-331iii, E-301), estabilizantes (E-407a, E-417), potenciador del sabor (E-621), aroma de humo y colorante (E-120).	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 70%;">Humedad (120°C):</td> <td style="text-align: right;">71,92 %</td> </tr> <tr> <td>Cenizas totales (55°C):</td> <td style="text-align: right;">2,89 %</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa (hidrólisis):</td> <td style="text-align: right;">6,24 %</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td style="text-align: right;">9,29%</td> </tr> <tr> <td>Proteína bruta (N x 6,25):</td> <td style="text-align: right;">9,66 %</td> </tr> <tr> <td>Energía:</td> <td style="text-align: right;">132 Kcal/100 g</td> </tr> <tr> <td>Sal (NaCl):</td> <td style="text-align: right;">2,03%</td> </tr> </table>	Humedad (120°C):	71,92 %	Cenizas totales (55°C):	2,89 %	Materia grasa (hidrólisis):	6,24 %	Hidratos de carbono:	9,29%	Proteína bruta (N x 6,25):	9,66 %	Energía:	132 Kcal/100 g	Sal (NaCl):	2,03%		
Humedad (120°C):	71,92 %																
Cenizas totales (55°C):	2,89 %																
Materia grasa (hidrólisis):	6,24 %																
Hidratos de carbono:	9,29%																
Proteína bruta (N x 6,25):	9,66 %																
Energía:	132 Kcal/100 g																
Sal (NaCl):	2,03%																
Presentación, etiquetado y embalaje Envase primario: tripa de plástico alimentario Peso por unidad: 3 kg. aprox. Unidades por envase: 1 u. Envase secundario: caja de cartón n° 7 Medidas exteriores: 340 x 260 x 110 mm Piezas por caja: 3 p. Palets por caja: 81 c. 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.	Condiciones de conservación y utilización																
	Conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 ° C. Una vez abierto debe consumirse en 2-5 días.																
	Fechas de caducidad																
	Caducidad: 3 meses.																
	El fabricante declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos y salas de despiece españoles autorizados.																

GLUTEN

El fabricante garantiza que este producto está libre de Gluten.

CERTIFICADO OGM

El fabricante declara que este producto ocualquiera 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 N° 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: FIAMBRE DE MAGRO HORECA 11 x 11

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según las directivas europeas: 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 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 de soja No gmo	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 SO ₂ .	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	