

60090 BAC (75) Bacon de lomo Catering 5x2kg

ESPECIFICACION DEL PRODUCTO TERMINADO

Recipe code (75) BAC 2
Recipe Version 2
Article code 60090*

Fecha de emisión: 19-09-2019
Fecha de impresión: 22-03-2021

Declaración de ingredientes

Contenido de carne 85%.

85% de carne de cerdo, agua, sal, jarabe de glucosa, conservante : E252, E250, antioxidante : E301

E = Por aditivo aprobado por la UE

Información nutricional por 100 g

Valor energético	834 kJ
	201 kcal
Grasas	15,3 g
- Saturadas	5,9 g
- Monoinsaturadas	6,7 g
- Poliinsaturadas	1,8 g
- Trans	0,2 g
Carbohidratos	0,9 g
- Azúcares	0,3 g
- Almidón	0,6 g
Fibra	0,0 g
Proteínas	14,9 g
Sal	3,0 g
Colesterol	21 mg
Sodio	1,21 g
Humedad	65,1 g

60090 BAC (75) Bacon de lomo Catering 5x2kg

PROPIEDADES

Código de receta (75) BAC 2
Versión de receta 2
Código de producto 60090*

Información sobre alérgenos

1 : Gluten	-
1.1 : Trigo	-
1.2 : Centeno	-
1.3 : Cebada	-
1.4 : Avena	-
1.5 : Espelta	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Crustáceos	-
3.0 : Huevo	-
4.0 : Pescado	-
5.0 : Cacahuetes	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Leche	-
8 : Frutos secos	-
8.1 : Almendras	-
8.2 : Nueces	-
8.3 : Nueces	-
8.4 : Anacardos	-
8.5 : Nueces Pecan	-
8.6 : Nueces Brasil	-
8.7 : Pistacho	-
8.8 : Macadamia / Queensland nueces	-
9.0 : Apio	-
10.0 : Mostaza	-
11.0 : Sésamo	-
12.0 : Dióxido de azufre y sulfitos (E220 - E228) en concentraciones superiores al 10 mg/kg or 10 mg/l, expresado como SO2	-
13.0 : Altramuces	-
14.0 : Moluscos	-
20.0 : Lactosa	-
21.0 : Coco	-
22.0 : Glutamato (E620 - E625)	-
23.0 : Carne de pollo	-
24.0 : Cilantro	-
25.0 : Maíz	-
26.0 : Legumbres	-
27.0 : Carne	-
28.0 : Cerdo	+
29.0 : Zanahoria	-

60090 BAC (75) Bacon de lomo Catering 5x2kg

Microbiología

	After production (cfu/g)	End of shelf life (cfu/g)	Method
Recuento total de aerobios	< 100.000	< 10.000.000	[Q] ISO 4833
Enterobacteriaceae	< 1.000	< 10.000	[Q] ISO 21528-2
Batería de ácido láctico	< 100.000	< 10.000.000	[Q] ISO 15214
Staphylococcus aureus	< 100	< 100	[Q] ISO 6888
Levaduras y mohos	< 10.000	< 100.000	[Q] ISO 7954
Listeria monocytogenes	Absent in 25g	Absent in 10g	[Q] ISO 11290-1:1996
Salmonella spp	No presenta en 25g	No presenta en 25g	[Q] ISO 6579

Información sobre productos y procesos

Descripción del producto	Bacon de lomo curado
Descripción del proceso	Carne de cerdo, curada, en rodajas, envasada
Uso designado	Cocinar bien antes de consumir.
Forma	En rodajas
Tamaño (l*w*h / Ø*l, mm) apróx.	200*30/80*3.5
Peso (g) apróx.	2000
Vida útil mín en entrega(*1)	360 días
Condiciones de almacenamiento	<-18°C

*1: La vida útil se aplica a nuestro producto finalizado en su embalaje original y sin abrir, teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento mencionadas. Una vez roto el envase, utilícelo en un plazo de 4 días.

Organoleptic information

Color	Rosa
Olor	Fresco, bacon ahumado
Sabor	Salado, sabe a bacon
Textura	Firme, carnosa

Información de embalaje

Embalaje primario

Tipo de embalaje	Embalaje termoformado
Condición	Al vacío
Material	Topfoil: CPP/PA/PE Web inferior: OPA/PE
Color	Transparente
Peso (g)	16
Tamaño (lxwxh mm) ±	35 x 290 x 70
Grosor (µm)	-

Los materiales de envasado cumplen como mínimo los Reglamentos 10/2011, 2023/2006 y 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

60090 BAC (75) Bacon de lomo Catering 5x2kg

Embalaje secundario

Tipo	Caja
Material	Cartón
Dimensiones (cm)	28 x 22 x 28
Peso (kg)	0.35
Color	Blanco
Nº paquetes/caja	5
Nº cajas/pallet (máx.)	102

Declaraciones de calidad

Modificación genética

Este producto cumple con los reglamentos CE 1829/2003/CE y 1830/2003/CE, y por lo tanto está libre de etiquetado de OGM. Esta afirmación se basa en las declaraciones firmadas de nuestros proveedores.

Cumplimiento legal

Este producto cumple con todas las normativas alimentarias vigentes (CE852/2004, CE178/2002, CE2073/2005, CE1881/2006). Cuenta con un sistema de garantía de calidad certificado por BRC Food e IFS Food que cumple con toda la legislación aplicable. Basándonos en este sistema de garantía de calidad podemos afirmar que este producto cumple con las concentraciones máximas legales de los siguientes contaminantes Hidrocarburos aromáticos policíclicos, Dioxinas y PCB's, Aditivos, Metales pesados, Hormonas, Residuos veterinarios. El uso de aditivos alimentarios se basa en la norma 1129/2011.

Trazabilidad

Cuenta con un sistema de trazabilidad que cumple con la legislación (inter)nacional. En caso de emergencia, es absolutamente necesario facilitarnos los datos completos del etiquetado, así como la fecha de entrega del producto.

Irradiación

Este producto no ha sido irradiado ni contiene materias primas irradiadas. Esta afirmación se basa en las declaraciones firmadas de nuestros proveedores.