

FICHA TÉCNICA:BBLOCK LONCHAS V.

Denominación del producto Fiambre de carne de cerdo sabor ahumado																	
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de piezas de carne de cerdo, especias y aditivos, moldeado (44 x 20 cm) y protegido por un envase plástico.																	
Características organolépticas Color: Veteado Aroma: ahumado Sabor: característico del producto Aspecto externo: dorado y ahumado Aspecto al corte: susceptible de cortar en lonchas finas Coliformes fecales y unidas Consistencia: firme	Características microbiológicas Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15/11/2005 <table border="0"> <tr> <td><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td align="right"><5 x 10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td align="right"><5 x 10⁴ UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td align="right"><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td align="right"><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td align="right"><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td align="right">No detectado en 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td align="right">No detectado en 1 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td align="right">No detectado en 25 g</td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁶ 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>	No detectado en 25 g	<i>Staphylococcus aureus</i>	No detectado en 1 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado en 25 g
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁶ 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>	No detectado en 25 g																
<i>Staphylococcus aureus</i>	No detectado en 1 g																
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado en 25 g																
Ingredientes Carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja , emulgente (E-451i), corteza de cerdo, conservadores (E-262ii, E-270, E-250), fibra vegetal, maltodextrina, antioxidantes (E-316, E-331iii), proteína animal, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), dextrosa, aromas, corrector de la acidez (E-500), aroma de humo. Baño exterior: agua, aroma humo, colorante (E-150), conservador (E-270).	Características Físico-químicas <table border="1"> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td> <td align="right">1309 KJ/ 316 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td align="right">27,7 g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td align="right">9,6 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td align="right">4,6 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td align="right">1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td align="right">12,2 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td align="right">1,7 g</td> </tr> </table>	Valor energético (por 100g)	1309 KJ/ 316 Kcal	Grasas totales	27,7 g	Saturadas	9,6 g	Hidratos de Carbono	4,6 g	Azúcares	1,2 g	Proteínas	12,2 g	Sal	1,7 g		
Valor energético (por 100g)	1309 KJ/ 316 Kcal																
Grasas totales	27,7 g																
Saturadas	9,6 g																
Hidratos de Carbono	4,6 g																
Azúcares	1,2 g																
Proteínas	12,2 g																
Sal	1,7 g																
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa vacío Peso por unidad: 2,7 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón Nº 2 Piezas por caja: 4 p. Kg por caja: 10,8 kg Nº de cajas por palet: 70 hasta 100 Etiqueta: exterior. EAN13: 8412038032397 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 y utilización: <ul style="list-style-type: none"> • Conservar a -18º C • Conservar entre 0ºC y 5 ºC Consumir completamente cocinado. Fecha de caducidad: <ul style="list-style-type: none"> • En congelación 18 meses • En refrigeración 3 meses 																
Alérgenos este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene SOJA	CERTIFICADO OGM 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 OMG 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 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: BBLOCK LONCHAS V.

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 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).	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,...).