

FICHA TÉCNICA: BACON NATURAL HORNO														
Denominación del producto Bacón cocido sabor ahumado	Código 1069													
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con bacon con piel y con ternilla, especias y aditivos; ahumado al horno. Protegido por un envase.														
Características organolépticas Color: veteado típico de la panceta 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) nº 2073/2005 de la comisión del 15/11/2005</i> <i>Aerobios mesófilos totales</i> <math>< 5 \times 10^5 \text{ UFC/g}</math> <i>Anaerobios mesófilos totales</i> <math>< 5 \times 10^4 \text{ UFC/g}</math> <i>Enterobacteriaceae</i> <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> <i>Coliformes fecales</i> <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> <i>Escherichia coli</i> <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> <i>Salmonella</i> No detectado en 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> No detectado en 10 g <i>Listeria monocytogenes</i> No detectado en 25 g													
Ingredientes Panceta de cerdo, agua, sal, antioxidantes (E-326, E-331iii, E-316), proteína de soja , maltodextrina, fibra vegetal, proteína de cerdo, conservador (E-262ii, E-250), corrector de la acidez (E-500), potenciador del sabor (E-621) y aroma de humo. Baño exterior: extracto natural de humo.	Características Físico-químicas													
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td> <td>1117,1KJ/ 267Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>20,9 g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td>8g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>2,1g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>0,1g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>17,6g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,3g</td> </tr> </table>	Valor energético (por 100g)	1117,1KJ/ 267Kcal	Grasas totales	20,9 g	Saturadas	8g	Hidratos de Carbono	2,1g	Azúcares	0,1g	Proteínas	17,6g	Sal
Valor energético (por 100g)	1117,1KJ/ 267Kcal													
Grasas totales	20,9 g													
Saturadas	8g													
Hidratos de Carbono	2,1g													
Azúcares	0,1g													
Proteínas	17,6g													
Sal	1,3g													
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa plástica uso alimenticio Peso por unidad: 3 kg. aprox. Unidades por envase: 1 u. Envase secundario: caja de cartón nº4 Piezas por caja: 3 p. Cajas por palet: 60 c. Etiqueta: exterior EAN13: 8412038010692 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 Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 8 ° C. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez abierto debe consumirse en un máximo de 5 días.													
	FECHAS DE CADUCIDAD Caducidad: 90 días													
CERTIFICADO DE CONTAMINANTES Al cruz Canarias. garantiza que este producto no supera los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) Nº1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de ciertos contaminantes como PCB's, pesticidas, dioxinas o metales pesados, en los productos alimenticios.	ALÉRGENOS Al cruz Canarias.. Garantiza que este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene SOJA													
	CERTIFICADO OGM Al cruz Canarias. 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 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: BACON NATURAL HORNO

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) 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	Prot. de 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) y sus productos derivados.	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,...).