

## Rebanadoras de tocino irlandés Especificación del producto terminado

Nombre del proveedor: Al Cruz Canarias
Número de planta: IE 560 EC
Acreditaciones obtenidas: BRC Grado A (SAI Global). Plan de aseguramiento de la calidad de la carne de porcino de Bord Bia
Producto suministrado: Lonchas sin ahumar y sin corteza con agua añadida 5 lb (2,27 kg)
Descripción del producto: Lomo entero de tocino sin ahumar con agua añadida cortado de arriba a abajo y empacado en 3 pilas, todo el cuello incluido. Radiografía simple. Ancho de respaldo 190/200 mm.
Peso del producto: 2.27 kg
País de origen Producido en Irlanda. Materia prima: Irlanda, Dinamarca, Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España

### Ingredientes:

Ingredientes	Función	Origen:	Fuente de ingrediente (Animal/vegetal Natural/sintético, etc.)	%
Cerdo	N/A	Irlanda, Dinamarca, Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España	Animal	88
Agua	Salmuera	Como arriba	Natural	8.286
Sal	Sabor/Conservantes	UK, NL		3.35
Azúcar	Sabor	DK, Germany, Sweden, UK, Finland		0.3
Estabilizador de trifosfato	Estabilizadores	UK, IE		0.015
Conservante de nitrito de sodio	Conservantes	Germany, UK, Netherlands		0.015
Nitrato de sodio	Conservantes	Germany, UK, Israel		0.015
Nitrato de potasio	Conservantes	Poland, Germany		0.015
Acorbato de sodio	Antioxidante	China		0.002
Eritorbato de sodio	Antioxidante	China		0.002

Dependiendo de la materia prima utilizada, el azúcar, la dextrosa o el trifosfato pueden no estar presentes; nitrato de potasio o sodio; Puede haber ascorbato de sodio o ácido ascórbico.

### Aditivos presentes

Aditivos	Funciones	E numero	%	Ingredientes	Límite máximo legal residual (ppm)
Nitrito de sodio	Conservante	E250	150ppm		175ppm
Nitrato de sodio	Conservante	E251*	150ppm		250ppm
Nitrato de potasio	Conservante	E252	150ppm		250ppm
Ascorbato de sodio	Antioxidante	E301	20ppm		No limit
Eritorbato de sodio	Antioxidante	E316	20ppm		500 ppm
Trifosfato	Estabilizador	E451	150ppm		

**Ingredientes:**

Carne de Cerdo (88%), Agua, Sal, Azúcar, Estabilizante (Trifosfato), Conservantes (Nitrito de Sodio, Nitrito de Sodio, Nitrito de Potasio), Antioxidante (Ascorbato de Sodio, Eritorbato de Sodio)**Allergen Declaration:** No allergens present in product

**Información nutricional (100g)**

Energía 723kj/173kcal, Proteínas 17,1g, Carbohidratos 0,6g, de los cuales azúcares 0,1g, Grasas 11,4g de las cuales saturadas 6,8g  
Rastro de fibra, sodio 1,15 g, equivalente de sal 2,16 g

**Peso del producto terminado**

Peso unitario declarado (kg)	Peso de tara (kg)	Peso mínimo NO > 2,5% T1-T2			Peso máximo (kg)	Marca E Sí No
		T <sub>1</sub>	T <sub>2</sub>	Reject @ <T <sub>2</sub>		
2.27 kg	16g	2236	2202		2290	Yes

Los operarios de línea pesan cada paquete al peso correcto. Controles aleatorios de peso cada 30 minutos – pesos y peso medio registrado

**Detalles de empaquetados**

Detalles de empaquetado	Descrpción/Material	Dimensiones(mm)	Peso(kg)	Interiores por Caja
Interior del empaquetado	Red superior y base de grado alimenticio	230 x 290 x 65 approx.	0.016	Variable
Exterior del empaquetado	Caja de cartón	275 x 410 x 104	0.45	
Envoltura retráctil	Plástico	N/A	Variable	
Pallet	Madera	Estandar	Variable	
Empaquetado adicional	Etiqueta de papel	63 x 82	1g	

**Detección de metal**

Niveles de sensibilidad			Comprobar la frecuencia	Tipo de alarma
FE	NFE	Stainless Steel		
5.0	5.0	7.0	Al inicio y al final de la comprobación de recorte	Parada de correa y alarma

**Prámetros organolépticos**

- (a) **Color/Apariencia** : Color rosa uniformemente fresco con ligero veteado de grasa blanca. Grasa dorsal blanca/crema
- (b) **Olor/Sabor** Sal suave, sabor grasa fresca caramelizada, sabor fresco.
- (c) **Textura** Suculenta, ligeramente masticable/fibrosa, no grasosa

### Parametros Microbiologicos

	Método	Unidad	Aceptación	Rechazo
TVC	Plate Count Agar 30° x 72 hrs	Random 1/week	<1,000,000	>1,000,000
Enterobacteriaceae	VRBA 37° x 24hrs	Random 1/week	<1000	>5000
E. coli:	TBX Media 30° x 4 hrs 44° x 18 hrs	Random 1/week	<10	>100
S.aureus:	Baird Parker 37°x24 hrs	Random 1/week	<100	>500
Salmonella spp:	Buffered Peptone H2O 37°Cx24hrs RV medium 42°x24 hrs Selenite Medium 37° x 24hrs BGA & MLCB 37°Cx 48 hrs	1 per month	Absent	Present
Listeria monocytogenes:	LEB 30°x48 hrs Oxford 37°x24hrs	1 per month	Absent	Present

### Parametros analiticos:

Test	Frecuencia	Método	Estandar	Max	Min
Materia prima					
Sal	1/ Month	Ex chloride	FT 3161	3.35	2.0
Grasa	1/ Month	Soxtec Pre. Ext. Acid Hydrls	FT 198 1	20%	2%
Contenido de carne /RME	1/ Month	Stubbs & moore	FT 577 1		
Agua	1/ Month			10%	2%

### Control

Test	Frecuencia	Estandar	Maximo	Minimo
Inspección de admisión	cada entrega	Visual	7°C 200mm	180mm
Temperatura al prensar	Cada estante	La temperatura	-7°C	-10°C
	Diario aleatorio	Ancho de espalda	5.0	4.0 mm
		Temperatura correcta	40	36
Grosor de corte	Diario aleatorio	4,5 mm aprox.		50: 50 Meat: Fat
Recuento de rebanadas por paquete (aprox.)	cada paquete		2300	2236g
	cada paquete	70: 30 carne: grasa		
Inspección de grasa	cada paquete	2270g		
	Cada camión cargando	Rechazar paquetes mal sellados	5°C -18°C (Frozen)	-5°C -12°C (Frozen)

**Entrega/Almacenamiento/Vida útil  
(una entrega)**

Estado del producto en el momento de la entrega: Refrigerado, Crudo  
 Temperatura mínima de distribución: -5°C  
 Temperatura máxima de distribución +5°C

**(b) Almacenamiento Refrigerado**

Temperatura de Almacenamiento: 0 a 4°C  
 Instrucciones de almacenamiento Mantener refrigerado  
 O  
 Almacenamiento Congelado -18°C

**(c) Vida útil**

**Declaración de durabilidad: Mantener refrigerado, Consumir antes de la fecha de caducidad, Usar dentro de los 2 días posteriores a la apertura.**

**Congelado**

Congelado: 12 meses  
 Al abrir: 48 horas

**Frio**

Frio: 40 days del paquete  
 Al abrir: 48 horas

**Intolerancias:**

Este producto contiene lo siguiente (Sí / No):

<b>Animales y subproductos animales –</b>		<b>Alérgenos –</b>	
Leche de vaca o productos derivados de la leche de vaca lactosa	No	Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Queensland y sus productos	No
productos animales o subproductos	Yes	incluyendo cualquier posible fuente de contaminación cruzada.	No
Gelatina	No	Cacahuets o aceite de cacahuete y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	No
	No	Aceites de frutos secos distintos de los cacahuets	No
Cualquier producto o subproducto bovino	Yes	Semillas (sésamo, girasol, algodón, etc.) y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada.	No
En caso afirmativo, indique el país de origen	No	Aceites de las semillas anteriores	No
Cualquier producto de cerdo o subproductos	No*	Pescados y mariscos y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	No

Trigo y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada		aceite de marisco	No
Veja abajo	Yes	Apio y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	No
Levadura o extracto de levadura	No	Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y	No
Maíz maíz y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	Yes	productos de los mismos	No
Ascorbato de sodio	No	Huevo y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	No
	No		No
	No	Soja y sus productos	No
Proteína de cebada o cebada	No		No
Centeno o proteína de centeno	No	Crustáceos y sus productos	No
Avena y proteína de avena	No		No

aspartamo	No	<b>En caso afirmativo a cualquiera de los anteriores, identifique los ingredientes</b>	
polioles	No		
	Yes	Enumere todos los auxiliares tecnológicos utilizados:	No
conservantes artificiales	No		No
Dióxido de azufre (>10ppm) y sulfitos.	No	¿El producto contiene algún ingrediente irradiado? Si es así, enumere a continuación	No
BHA/BHT (>1ppm)	No	¿Se han usado fumigantes en algún ingrediente?	No
Glutamatos: en caso afirmativo, indique:	No	Si es así, por favor enumere	No
	No		N/A
Glutamato monosódico	No	¿Se realizan pruebas PCR?	
	Yes	¿Se lleva a cabo un análisis aleatorio de plaguicidas?	No
Benzoato - aditivo # E210 a E219	Yes	¿Los plaguicidas utilizados se ajustan a la lista aprobada por la UE?	No
	No	El producto contiene:	No
Colores Naturales		Organismos genéticamente modificados	No
		¿Maíz o maíz genéticamente modificado?	
Azúcares añadidos - Dextrosa, Azúcar	No	¿Soya modificada genéticamente?	
	No	Subproductos de organismos genéticamente modificados	No
		En caso afirmativo a cualquiera de los anteriores, especifique los ingredientes afectados.	No
		¿Es el producto adecuado para:	Yes

El ascorbato de sodio utilizado por un proveedor proviene del almidón de trigo. Sin embargo, han declarado que "el almidón de trigo está altamente purificado y absolutamente libre de gluten de trigo y, como tal, puede clasificarse como libre de gluten y, por lo tanto, apto para celíacos".

'.

#### ***Declaraciones***

##### ***Irradiación:***

***Confirmando que, según las garantías obtenidas de nuestros proveedores de materias primas, ninguno de los productos alimenticios contiene ingredientes irradiados.***

##### ***Hormonas de crecimiento:***

***Al cruz Canarias no realiza pruebas de residuos de la hormona del crecimiento. Las especificaciones del producto acordadas con los proveedores indican que el producto debe estar libre de residuos de promoción del crecimiento.***

##### ***EEB:***

***¿La carne está garantizada libre de BSE? (Sí/No) Sí***

##### ***Residuos Veterinarios:***

***Al Cruz Canarias no realiza pruebas veterinarias de residuos. Los resultados se obtienen de los proveedores de forma regular.***