

### 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 e
País de origen Producido en Irlanda. Materia prima: Irlanda, Dinamarca, Países Bajos, Alemania, Bélgica, Francia, España

#### Lista completa de ingredientes

Ingredientes	Función	País de origen	Fuente de ingrediente (Animal/vegetal Natural/sintético, etc.)	% del producto
Cerdo	N/A	Ireland, Denmark, Netherlands, Germany, Belgium, France, Spain	Animal	88
Agua	Brine	As above	Natural	8.286
Sal	Sabor/ Preservative	UK, NL		3.35
Azúcar	Sabor	DK, Germany, Sweden, UK, Finland		0.3
trifosfato	Stabiliser	UK, IE		0.015
Nitrito de sodio	Preservative	Germany , UK, Netherlands		0.015
Nitrato de sodio*	Preservative	Germany, UK, Israel		0.015
Nitrato de potasio*	Preservative	Poland, Germany		0.015
Ascorbato de sodio	Antioxidant	China		0.002
eritorbato de sodio	Antioxidant	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

Additivos	Función	Número E	% en el producto	Fuente de ingrediente (Animal/vegetal Natural/sintético, etc.)	Límite máximo legal residual (ppm)
Nitrito de sodio	Preservative	E250	150ppm		175ppm
Nitrato de sodio	Preservative	E251*	150ppm		250ppm
Nitrato de potasio	Preservative	E252	150ppm		250ppm
Ascorbato de sodio	Antioxidant	E301	20ppm		No limit
eritorbato de sodio	Antioxidant	E316	20ppm		500 ppm
trifosfato	Stabiliser	E451	150ppm		

**Declaración de ingredientes:**

Carne de Cerdo (88%), Agua, Sal, Azúcar, Estabilizante (Trifosfato), Conservantes (Nitrito de Sodio, Nitrato de Sodio, Nitrato de Potasio), Antioxidante (Ascorbato de Sodio, Eritorbato de Sodio)

**Declaración de alérgenos:** No hay alérgenos presentes en el producto.

**Información nutricional:**

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

Line operatives weigh every packet to the correct weight. Random weight checks every 30 minutes – weights and average weight recorded

**Detalles del empaque**

Detalles del empaque	Descripción	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	Interiores por Caja
<b>Embalaje interior</b>	Red superior y base de grado alimenticio	230 x 290 x 65 approx.	0.016	Variable
<b>Embalaje exterior</b>	Caja de cartón	275 x 410 x 104	0.45	
<b>Envoltura retráctil</b>	El plástico	N/A	Variable	
<b>Paleta</b>	De madera	Estandar	Variable	
<b>Embalaje adicional</b>	Etiqueta - papel	63 x 82	1g	

**Detección de metales**

Niveles de sensibilidad			Comprobar 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

**Parámetros organolépticos**

(a) Color/Aspecto : Color rosado uniforme y fresco con un ligero veteado de grasa blanca.

Grasa dorsal blanca/crema

(b) Olor/Sabor Sal suave, sabor a grasa fresca caramelizada, sabor fresco.

(c) Textura Suculenta, ligeramente masticable/fibrosa, no grasosa

**Parámetros Microbiológicos**

	Métodos	Unidad de medida	Aceptación	Rechazar
TVC	Plate Count Agar 30° x 72 hrs	Random 1/week	<1,000,000	>1,000,000

enterobacterias	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
	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 por mes	Absent	Present

### Parámetros analíticos

Prueba	Frecuencia	Método	Estandar	Max	Min
<b>MATERIA PRIMA:</b>					
<b>Sal gordo</b>	1/ Month	Ex chloride	FT 3161	3.35	2.0
	1/ Month	Soxtec Pre. Ext. Acid Hydrls	FT 198 1	20%	2%
<b>Contenido de carne</b>	1/ Month	Stubbs & moore	FT 577 1		
<b>/RME</b>	1/ Month			10%	2%

### Control de procesos

Test / Check	Frequency	Standard	Maximum	Minimum
Inspección de admisión	cada entrega	Visual Temperatura Ancho de espalda	7°C 200mm	180mm
Temperatura al prensar	Cada estante	Temperatura correcta	-7°C	-10°C
Grosor de corte	Diario aleatorio	4.5 mm aprox .	5.0	4.0 mm
Recuento de rebanadas por paquete (aprox)			40	36
Inspección de grasa	Diario aleatorio	70: 30 carne: grasa		50: 50 Meat: Fat
Peso	cada paquete	2270g	2300	2236g
Selo de paquete	cada paquete	Rechazar paquetes mal sellados		
Detección de metales	cada paquete	5.0 Fe, 5.0nFe, 7.0 SS		
Temperatura	Cada camión cargando	Temperatura correcta	5°C -18°C (Frozen)	-5°C -12°C (Frozen)

### Entrega/Almacenamiento/Vida útil

#### (a) 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  
 Or  
 Almacenamiento Congelado -18°C

**(c) Duración**

**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

Abierto: 48 horas

**Enfriado**

De frío: 40 días

Abierto: 48 horas

**Declaración de datos de intolerancia**

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	Nueces, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, nueces de pistacho, 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
		aceite de marisco	No
Producto animal procedente de animales alimentados con:	Yes	Mostaza y sus productos. Incluyendo cualquier posible fuente de contaminación cruzada.	No
Materiales de origen mamífero o aviar	No		No
	Yes	Apio y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	No
Alimentos que contienen ingredientes GM	No	Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus	No

		productos	
*Un proveedor que rara vez se utiliza no proporcionará una garantía de alimentación totalmente libre de transgénicos	No	Huevo y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	No
Aditivos e Ingredientes	No		No
En caso afirmativo, especifique los ingredientes	No	Soja y sus productos	No
Trigo y sus productos, incluidas las posibles fuentes de contaminación cruzada	No		No
Colores artificiales	No	Crustáceos y sus productos	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 pesticidas?	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".