

FICHA TÉCNICA: BACON HORECA TOPPING VACIO

Denominación del producto Fiambre de carne de cerdo sabor ahumado. Bacon horeca topping vacío		Código 3228														
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de magro de cerdo, especias y aditivos, embutido, moldeado. Troceado y envasado al vacío. Cortado en tiras (0,6 cm x 0,6 cm x 2,4 cm) / Cortado a dados (0,6 cm x 0,6 cm x 0,6 cm)																
Características organolépticas Color: rosados y blancos Aroma: ahumado Sabor: característico del producto Aspecto externo: dorado y ahumado Aspecto al corte: susceptible de cortar en topping Consistencia: firme		Características microbiológicas <i>Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15/11/05</i> <i>Aerobios mesófilos total</i> <math>< 5 \times 10^6 \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 1 g <i>Listeria monocytogenes</i> No detectado en 25 g														
Ingredientes Carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, antioxidantes (E-326, E-331iii, E-316), proteína de soja , emulgente (E-451i), conservadores (E-262ii, E- 250, E- 270), aroma de humo, estabilizantes (E-407a, E-417, E- 415), maltodextrina, corrector de la acidez (E- 500), potenciador del sabor (E-621), proteína decerdo. <u>Baño exterior:</u> agua, aroma de humo, colorante (E- 150), conservador (E-270)		Características Físico-químicas <table border="1"> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td> <td>1356KJ/ 328Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>28,63g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td>12,29g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>1,62g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>0,48g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>15,86g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,10g</td> </tr> </table>	Valor energético (por 100g)	1356KJ/ 328Kcal	Grasas totales	28,63g	Saturadas	12,29g	Hidratos de Carbono	1,62g	Azúcares	0,48g	Proteínas	15,86g	Sal	2,10g
Valor energético (por 100g)	1356KJ/ 328Kcal															
Grasas totales	28,63g															
Saturadas	12,29g															
Hidratos de Carbono	1,62g															
Azúcares	0,48g															
Proteínas	15,86g															
Sal	2,10g															
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa vacío Peso por unidad: 1,8 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón Nº 2 Piezas por caja: 5 p. Nº de cajas por palet: 64 Etiqueta: exterior. EAN13: 8412038032281 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, utilización, consumo y caducidad Conservar refrigerado entre 0°C y 5°C Caducidad: 90 días Cocinar completamente antes de su consumo.														
ALÉRGENOS Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene SOJA	CERTIFICADO OGM Elan Foods, S.L. 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.															
CERTIFICADO DE CONTAMINANTES Elan Foods, S.L. garantiza que este producto no supera los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) Nº2022/2388, 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: PREPARADO DE BACON HORECA TOPPING VACIO

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según las directivas europeas: DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios

	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	
Cacahuetes et productos a base de cacahuetes.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína soja no OGM	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	