
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 18/11/2019	Pág.: 1/2
	1272 PINCHO MORUNO MA80 CM (25uds.)	Rev.: 08	
		Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.	

Datos del proveedor				
Nombre: PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.		Domicilio Social: C/ RAJOLERS, Nº 26		
Registro Sanitario: 10.12250/V		Teléfono: 96 156 73 72		
e-mail: preparadoscarnicos@dadyma.com		Fax: 96 155 07 47		
Datos del producto				
Denominación del producto: 1272 PINCHO MORUNO MA80 CM (25 uds.)			Código: 10132	
Descripción del producto: Pinchos de aproximadamente 80 g, formados por tacos de magro de jamón de cerdo del país, adobados y pinchados en una varilla de madera de 25 cm de largo, ultracongelados por IQF y enmantecados.				
Ingredientes: Magro de cerdo (80,82 %), agua, pimentón dulce, ajo, cebolla, especias, conservador (E-262), antioxidantes (E-331 y E-301), sal, manteca de cerdo (antioxidantes (E-320 y E-321)), oleoresina de pimentón y aceite de girasol. Puede contener trazas de GLUTEN, SOJA, ALTRAMUZ, LECHE y SULFITOS.				
Alérgenos alimentarios: Puede contener trazas de gluten, soja, altramuza, leche y sulfitos. Según legislación vigente sobre alérgenos alimentarios (RD 1245/2008 y sus posteriores modificaciones)				
OGM: Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente				
Criterios microbiológicos:				
Aerobios mesófilos		≤ 5*10 ⁶ ufc/g		
<i>E. coli</i>		≤5*10 ³ ufc/g		
<i>S. aureus</i>		≤5x10 ³ ufc/g		
<i>Salmonella</i>		Ausencia en 10 g		
Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones) o más restrictivo				
Criterios físicos-químicos: Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)				
Valores nutricionales y energéticos por cada 100 g de producto:				
Energía		728 kJ/174 kcal		
Grasas		10.76 g		
saturadas		3.85 g		
Hidratos de carbono		1.2 g		
azúcares		0.26 g		
Proteínas		17.23 g		
Sal		1.08 g		
Descripción de las etapas del proceso				
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de la materia prima (control del producto recibido) - Troceado del magro de cerdo en tacos, mezcla con las especias y el agua y maceración. - Pinchado manual de 6 o 7 tacos de carne adobada en varillas de madera y congelación. - Recubrimiento con manteca, envasado y etiquetado. - Almacenamiento y distribución. 				
Características del envasado				
Sistema de envasado: Envasado de 25 uds. en caja de cartón ondulado tipo B1, protegida por una bolsa de polietileno de baja presión, apta para uso alimentario.				
Características del envase unitario (Caja)				
Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades / caja	kg aprox. / caja
300	257	86	25	2
Características de la paletización				
Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nºcajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	12	16	192	384

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 18/11/2019	Pág.: 2/2
	1272 PINCHO MORUNO MA80 CM (25uds.)	Rev.: 08	
		Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.	

Información de la etiqueta

<p>1272 PINCHO MORUNO MA80</p> <p>PREPARADO CÁRNICO CON AGUA AÑADIDA</p> <p>INGREDIENTES: Magro de cerdo (80,92%), agua, pimentón dulce, ajo, cebolla, especias, conservador (E-262), antioxidantes (E-331 y E-301), sal, manteca de cerdo (antioxidantes (E-320 y E-321)), oleoresina de pimentón y aceite de girasol. Puede contener trazas de GLUTEN, SOJA, ALTRAMUZ, LECHE y SULFITOS.</p> <p>Producto congelado. Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.</p> <p>Modo de empleo: Descongelar y asar en brasas o plancha. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.</p> <p>Consumir preferentemente antes del fin de: 05/2021</p> <p>Fecha elaboración y congelación: 041119 Lote: 19308</p>	 <p>JET EXTRAMAR, S.A. Pol. Ind. La Reva C/ Poniente, S/N 46394 Ribarroja (Valencia) Tfno. 96 166 74 06</p> <p>ES 10.12250/V CE</p> <p>PESO NETO: 2 kg (25 uds.)</p> <p>VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)</p> <p>Energía: 728 kJ/174 kcal Grasas: 10.76 g saturadas: 3.85 g Hidratos de carbono: 1.2 g azúcares: 0.26 g Proteínas: 17.23 g Sal: 1.08 g</p>
--	---

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Condiciones de conservación y nº de lote

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: T^a <-18°C

Fecha de caducidad (Vida Útil): 18 meses desde la fecha de congelación

Características del lote: Código de 5 dígitos que coincide con la fecha de elaboración y congelación según el calendario juliano.

Condiciones de uso y población de destino

Condiciones de uso:

Descongelar y asar en brasas o plancha. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.

Producto congelado, mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Población de destino:

Todos los consumidores, excepto alérgicos a alérgenos indicados (gluten, soja, leche, altramuz y sulfitos).

Fotografía del producto



Realizado por: Calidad	Aprobado por: Gerencia
	