



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO

Fecha:

03/04/14

Edición:

03

Modificación realizada: **Actualización en legislación**

ELABORADO

Responsable de
Calidad

REVISADO:

Responsable de
producción

PRODUCTO

DENOMINACION: **SECRETO DE PANCETA IBÉRICA**

INGREDIENTES: Secreto de panceta de cerdo ibérico

ALERGENOS: no TRAZAS no OGM: no

POBLACION DIANA Todos los grupos poblacionales. No recomendado para personas con restricción grasa en su dieta. USO ESPERADO Consumir tras un cocinado completo

LEGISLACION: * REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
 * REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
 * REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
 * REGLAMENTO (CE) núm. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
 *REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 *Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 * REGLAMENTO (CE) núm. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
 * Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

PRESENTACION

DESCRIPCION PRODUCTO	SECRETO DE PANCETA IBÉRICO AL VACÍO CONGELADO					
CODIGO DE VENTA:	47322		ENVASE	EMBALAJE		
CODIGO EAN			MATERIAL	FILM DE PLÁSTICO DE USO ALIMENTARIO PARA TERMOSELLADO	MATERIAL	CAJAS DE CARTÓN
Metodos de tratamiento o envasado	VACIO		UDS/ ENVASE	3 - 4 UDS/ BOLSA	UDS/ EMBALAJE	3 UDS/CAJA // 96 CAJAS/PALLET
Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución	CONGELADO(-18°C)		PESO NETO/ ENVASE	1 KG/UDS APROX	PESO NETO / EMBALAJE	3 KG / CAJA APROX // 290 KG/PALLET APROX.
VIDA UTIL	729 DÍAS		PALETIZADO:	PALETIZADO Y FLEJADO SOBRE PALET EUROPEO		
INFORMACION ADICIONAL	Se recomienda su apertura 10 minutos antes de su consumo. Consumir tras un cocinado completo.					

DATOS ANALITICOS / NUTRICIONAL

LIMITES MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesófilos	≤10 ⁶
Coliformes totales	≤10 ³
E.coli	≤10
Salmonella	Ausencia/25 g

FISICO-QUIMICOS Y NUTRICIONAL			
VALOR CALÓRICO (KCAL)	312	HC(%)	< 0.3N. DET.
VALOR ENERGÉTICO (K.J)	1292	HUMEDAD(%)	59,19
Colesterol(mg/ 100 g)	52,31	PROTEINA(%)	16,88
Fosfatos(%)	0,33	Hidroxi prolina(%)	
GRASA(%)	27,15	SODIO (mg/ 100 g)	36,1

LIMITES FISICO-QUIMICOS	
NITRITOS	NO APLICA
NITRATOS	NO APLICA