



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO

Cárnicas Kiko S.A
Polígono Ipertegui 11. 31160 Orkoien
calidad@carnicaskiko.com
R.G.S.E.A.A: 10.07741 NA

DENOMINACION DE VENTA:	LACÓN
CÓDIGO PRODUCTO INTERNO:	72
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:	En bolsa plástica al vacío
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:	Producto cárnico sometido a tratamiento térmico
CONSUMO PREFERENTE:	5 meses (manteniendo la integridad del envase y condiciones de almacenado)

INGREDIENTES

Paleta de cerdo (77%), agua, sal, dextrosa, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451, E-450, E-407, E-417, E-415), aromas (contiene proteína de SOJA), aroma de humo, antioxidantes (E-331, E-316, E-326), potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250), especias y colorante (E-120).

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO	TRAZAS (*)
Cereales que contengan GLUTEN , a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		x	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		x	
Huevos y productos a base de huevo.		x	
Pescado y productos a base de pescado.		x	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		x	
Soja y productos a base de soja.	x		
Leche y sus derivados (incluida la LACTOSA).		x	
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alféncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.		x	
Apio y productos derivados.		x	
Mostaza y productos derivados.		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		x	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresado como SO ₂ .		x	
Altramuces y productos a base de altramuces.		x	
Moluscos y productos a base de moluscos.		x	

(*)**No forma parte de la composición del producto, pero pueden aparecer trazas debido a la utilización del alérgeno en la misma sala de elaboración del producto (posibilidad de cruce).**

DESCRIPCIÓN

Consistencia firme y compacta al tacto. Al corte de aspecto liso en su pasta, ligeramente oscuro debido al ahumado. Sabor y olor ligeramente ahumado.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según **Reglamento 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos además de criterios internos establecidos

Escherichia coli b glucuronidasa	$\leq 10^2$ ufc/g
Salmonella	No Detectado/25g
Staphylococcus aureus	$\leq 10^2$ ufc/g
Clostridios sulfito reductores	$\leq 10^2$ ufc/g
Listeria monocytogenes	$\leq 10^2$ ufc/g (consumir completamente cocinado)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según **Real Decreto 474/2014**

Proteínas libres de colágeno	≥ 14 g /100 g
Azúcares solubles totales	≤ 2 g /100 g
Almidón	ausencia
Proteínas añadidas	≤ 1 g/100 g

Según **Reglamento 1333/2008**

E-450/451	≤ 5000 ppm.	E-120	≤ 100 ppm.	E-316	≤ 500 ppm.
E-250	≤ 150 ppm.	E-621	≤ 10 g/kg		

Declaración OGMs:

Producto libre de organismos genéticamente modificados (OGMs) **Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003**

ETIQUETADO, MODO DE CONSERVACIÓN, USO Y TRANSPORTE

Etiquetado	Reglamento 1169/2011
Temperatura de Conservación	0-5°C
Producto	Consumir cocinado completamente
Higiene y seguridad alimentaria	Reglamento 852/2004 y 853/2004
Producto no apto para alérgicos o intolerantes a	Soja
Envasado. Reglamento 10/2011	Embutido en bolsa plástica de cocción
Encajado	En caja de cartón marrón
Temperatura Transporte	0-5°C



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO

Cárnicas Kiko S.A
Polígono Ipertegui 11. 31160 Orkoien
calidad@carnicaskiko.com
R.G.S.E.A.A: 10.07741 NA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
Valor Energético	410 KJ / 97,9 kcal
Grasas	3,4 g
de las cuales	
- saturadas	1,3 g
Hidratos de Carbono	0,8 g
De los cuales	
- azúcares	0,8 g
Proteínas	15,4 g
Sal	2,6 g

DATOS LOGÍSTICOS

Código producto	nombre	Peso unidad aproximado (kg)	Unidades por caja	Peso caja (kg)	Nº cajas palé	Peso palé aproximado (kg)
72	Lacón	7	1	7	60	420