



Avda. Catalunya, 20
17464 Cervià de Ter (Girona)
Tel. +34 972 496 009
Fax +34 972 496 241
www.rafaelbaro.com



RGS: ES-10.01781-GE-CE

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto

<i>Denominación comercial:</i>	BEICON MOLDE
<i>Denominación legal:</i>	Bacon cocido sabor ahumado
<i>Categoría:</i>	-
<i>Descripción:</i>	Producto cocido con sabor ahumado a partir de aroma de humo.
<i>Códigos:</i>	24000

Descripción del producto

Producto elaborado a partir de panceta de cerdo, el cual sigue un proceso de inyección, masajeado, envasado, cocción, enfriamiento.



Composición

(cumplimiento del R. (CE) 1333/2008 de aditivos)

Ingredientes: Panceta de cerdo (75%), agua, almidón, sal, proteína de **SOJA**, aroma y aroma de humo, emulgente (E-451), antioxidantes (E-301, E-331), estabilizantes (E-407a, E-415, E-417) conservador (E-250) y colorante (E-120).

Lista recapitulativa de alérgenos

(de acuerdo con el R. (UE) 1169/2011 de etiquetado)

	Presente en el producto	Presente en la fábrica
Cereales que contienen gluten	Ausencia	Ausencia
Crustáceos y derivados	Ausencia	Ausencia
Huevos y derivados	Ausencia	Ausencia
Pescados y derivados	Ausencia	Ausencia
Cacahuets y derivados	Ausencia	Ausencia
Soja y derivados	Presencia	Presencia
Leche, lactosa y derivados	Ausencia	Presencia
Frutos de cáscara y derivados	Ausencia	Presencia
Mostaza y derivados	Ausencia	Ausencia
Granos de sésamo y derivados	Ausencia	Ausencia
Anhidro sulfuroso y sulfitos en concentraciones <10 mg/kg	Ausencia	Presencia
Altramuces	Ausencia	Ausencia
Moluscos y derivados	Ausencia	Ausencia
Apio y derivados	Ausencia	Ausencia

Conservación y consumo

<i>Almacenaje y transporte:</i>	Guardar en lugar seco y refrigerado (0-5°C)
<i>Caducidad:</i>	Según formato (ver tabla ficha logística).
<i>Forma de consumo:</i>	El producto se consume cocido. Cocer antes de consumir.

Características organolépticas

<i>Olor y sabor:</i>	Agradable y suave, característico del beicon, proporcionado por las especias y el proceso de curado.
<i>Color:</i>	Rosáceo-marrón, sin coloraciones anómalas.
<i>Aspecto al corte:</i>	Forma rectangular de panceta, liso y bien ligado.
<i>Textura:</i>	Consistencia firme y compacta al tacto.

Nuestra planta dispone de un plan de control de alérgenos implantado para minimizar el riesgo de contaminación cruzada por alérgenos

Control de OGM (R. 1829/2003 y R. 1830/2003)

El producto no presenta organismos genéticamente modificados.

Características microbiológicas

Parámetros	Límites permitidos
<i>Salmonella spp. (RD 1904/1993)</i>	Ausencia en 25 g
<i>L. monocytogenes (R. (CE) 2073/2005)</i>	Ausencia en 25 g (Durante la vida útil del producto 1×10^2 ufc/g)
Enterobacterias	1×10^3 ufc/g
<i>E. Coli</i>	1×10^2 ufc/g
<i>S. aureus</i>	1×10^2 ufc/g

Información nutricional

(de acuerdo con el R. (UE) 1169/2011 de etiquetado)

Parámetros (s.m.n)	Valor nutricional (por 100 g producto)	Valor energético kcal / kJ
<i>Grasas:</i>	18	231 kcal
<i>de las cuales saturadas:</i>	6.6	959 kJ
<i>Hidratos de carbono:</i>	3.5	
<i>de los cuales azúcares:</i>	0.9	
<i>Proteínas:</i>	14	
<i>Sal:</i>	2.5	

*valores con tolerancia fijada interna según muestreo.

Características físico-químicas

Parámetros (tolerancia)	Límites permitidos	Parámetros (s.s.s)	Límites permitidos (RD. 474/2014)
Aw:	NA	<i>Azúcares solubles totales</i>	<5%
pH:	NA	<i>Grasas</i>	NA
		<i>Hidratos de carbono</i>	NA
		<i>Proteína</i>	NA
		<i>Colágeno / Proteína</i>	NA

Elaborado por: Departamento de Calidad

N.º Revisión: 25

Fecha: 16/05/2023

FICHA LOGÍSTICA DE PRODUCTO

FORMATOS PRODUCTO *(Medidas y unidades estándar, pueden variar según cliente)*

CADUCIDAD:	180 días	180 días		
Almacenaje y transporte:	Refrigeración (0-5°C)	Refrigeración (0-5°C)		
PRESENTACIÓN:	Entero	Mitades (1/2)		
<i>Tipo de envasado:</i>	Vacío	Vacío		
<i>Largo:</i>	400 mm aprox.	200 mm aprox.		
<i>Ancho:</i>	230 mm aprox.	230 mm aprox.		
<i>Peso unidad:</i>	4,5 kg aprox.	2,25 kg aprox.		
ENVASADO:				
<i>Tara caja vacía:</i>	490 g	490 g		
<i>Peso caja llena:</i>	14Kg aprox.	14Kg aprox.		
<i>Medidas caja:</i>	24mm x 46mm x 20mm	24mm x 46mm x 20mm		
<i>Cajas por capa:</i>	7	7		
<i>Capas por palet:</i>	8	8		
<i>Cajas por palet:</i>	56	56		
<i>Unidades por caja:</i>	3	6		
TRANSPORTE:				
<i>Medidas palet vacío:</i>	1200mm x 800mm x 200mm	1200mm x 800mm x 200mm		
<i>Tipo palet:</i>	Europeo	Europeo		
<i>Medidas palet lleno:</i>	1200mm x 800mm x 1800mm	1200mm x 800mm x 1800mm		

Elaborada por: Departamento de Calidad

N.º Revisión: 25

Fecha: 16/05/2023

Las principales normas aplicables al producto son las mencionadas y las posteriores modificaciones.

Nombre cliente:	Fecha entrega:	Firma cliente:
------------------------	-----------------------	-----------------------