



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO

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

<b>DENOMINACION DE VENTA:</b>	<b>BACON HORNO AHUMADO</b>
<b>CÓDIGO PRODUCTO INTERNO:</b>	8006
<b>PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	En film termoformado al vacío
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto cárnico sometido a tratamiento térmico con piel
<b>CONSUMO PREFERENTE:</b>	6 meses (manteniendo la integridad del envase y condiciones de almacenado)

### INGREDIENTES

(Panceta y paleta cerdo) 75%, agua, almidón, proteína de SOJA, sal, emulgentes (E-451, E-450), fibra vegetal, antioxidantes (E-331, E-301), estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), especias, aromas, aromas de humo, conservador (E-250) y colorante (E-120).

### DECLARACIÓN ALÉRGENOS

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

Superficie exterior lisa, consistencia al tacto firme. Al corte, de aspecto liso y de color sonrosado en zonas magras y blanco en el resto. De sabor y color ahumado sin piel



## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según **Real Decreto 474/2014**

<b>Almidón</b>	$\leq 10$ g glucosa /100 g
<b>Azúcares solubles totales</b>	$\leq 5$ g glucosa /100 g
<b>Otras proteínas</b>	$\leq 3$ g /100 g

Según **Reglamento 1333/2008**

<b>E-338/452</b>	$\leq 5000$ ppm.	<b>E-120</b>	$\leq 100$ ppm.
<b>E-250</b>	$\leq 150$ ppm.		

**Declaración OGMs:**

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

## ETIQUETADO, MODO DE CONSERVACIÓN, USO Y TRANSPORTE

<b>Etiquetado</b>	Reglamento 1169/2011
<b>Temperatura de Conservación</b>	0-5°C
<b>Producto</b>	Consumir completamente cocinado
<b>Calidad y seguridad alimentaria</b>	Reglamento 852/2004 y 853/2004
<b>Producto no apto para alérgicos o intolerantes a</b>	Soja
<b>Envasado. Reglamento 10/2011</b>	Film plástico al vacío
<b>Encajado</b>	En caja de cartón marrón
<b>Temperatura Transporte</b>	0-5°C



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100 g
Valor Energético	796 KJ / 190,1 kcal
Grasas	14 g
de las cuales	
- saturadas	5,1 g
Hidratos de Carbono	3,6 g
De los cuales	
- azúcares	0,6 g
Proteínas	11,9 g
Sal	2,3 g

### DATOS LOGÍSTICOS

Código producto	nombre	Peso unidad aproximado (kg)	Unidades por caja	Peso caja aproximado (kg)	Nº cajas palé	Peso palé aproximado (kg)
8006	Bacon horno	3,8	4	15	40	600