



FICHA TÉCNICA DE LONCHEADO

Revisión 00
(01/10/2021)

DENOMINACIÓN

Fiambre magreta adobada loncheada AP 500g.

CÓDIGO ARTÍCULO

22658

INGREDIENTES

Panceta de cerdo (60%), agua, fécula de patata, sal, **proteínas de soja y lácteas**, emulgentes (E-451i, E-450iii), fibra vegetal, gelificantes (E-407, E-415, E-410, E-471), oleoresina de pimentón, antioxidantes (E-331iii, E-316), conservadores (E-262ii, E-270, E-250), dextrosa.

Información para alérgicos: Contiene soja y productos lácteos. No contiene gluten.

TIPO DE TRATAMIENTO

Producto sometido a un tratamiento térmico de pasteurización.

PRESENTACIONES

Producto loncheado de 500g, envasadas en atmósfera protectora y embaladas en cajas.

Unidad de venta: Cajas de 5 Kg.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- Mantener entre 0 y 5 °C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pieza cilíndrica externamente de un color anaranjado característico. Al corte pueden distinguirse el color rosado correspondiente al magro de cerdo cocido y el blanco del tocino.

CARATERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

-Información nutricional:

Valores por cada 100 g

Valor energético (kJ/Kcal)	Grasa (g)	de las cuales saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	de los cuales azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
1.229/296	25	10,43	8,57	<0,5	9,3	2,38

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>L. monocytogenes</i>	<i>Salmonella spp</i>
<100 ufc/g	Ausencia en 25 g



FICHA TÉCNICA DE LONCHEADO

Revisión 00
(01/10/2021)

VIDA ÚTIL

Caduca a los 90 días posteriores a su elaboración en las condiciones de almacenamiento y uso prescritas.

USO Y CONSUMO PREVISTO

- Producto apto para ser consumido por cualquier tipo de grupo de población, incluyendo grupos vulnerables (ancianos, niños, alérgicos) salvo prescripción médica
- Consumir previo completo cocinado. (70°C en el centro de la pieza durante 2 minutos o tratamiento equivalente).
- Retirar lámina plástica antes de su cocinado.



DECLARACION ALERGENOS Y OGM DE PREPARADO DE CARNE

Revisión 00
(01/10/2021)

DENOMINACIÓN

Fiambre magreta adobada loncheada AP 500g.

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE LOS SIGUIENTES ALERGENOS?	SI	NO	OBSERVACIONES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos		X	
Pescado y productos con o basados en pescado		X	
Huevos y productos con o basados en ovoproductos		X	
Cacahuetes y productos con basados en cacahuetes		X	
Soja y productos con o basados en soja	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara: Frutos secos y productos con o basados en frutos secos: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos con o basados en semillas de sésamo		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración $\geq 10\text{mg/kg}$ o 10mg/l expresado como SO_2		X	
ORGANISMO MODIFICADOS GENÉTICAMENTE	SI	NO	OBSERVACIONES
Este producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas NO modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.	X		

Elaborado: Dir. Calidad

**COPIA
CONTROLADA**

Revisado: Dir. Producción

**COPIA
CONTROLADA**

Aprobado: Dir. Comercial

**COPIA
CONTROLADA**