

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				IBÉRICOS COVAP RGSEAA 10.04675/CO																															
CAÑA DE PRESA DE BELLOTA IBÉRICA ALTA EXPRESIÓN - 350 G				EMBUTIDO Edición 12-05/24 - Revisión 1-05/24																															
3404123		NACIONAL		PIEZA ENTERA		Fecha: 03/05/2024																													
DESCRIPCIÓN				ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																															
Presa curada embutida y sometida a un proceso de curación y secado de más de 60 días, envasado al vacío.				<table><tr><th>Microorganismo</th><th>Especificación</th><th>Unidad</th><th>Método</th></tr><tr><td><i>Clostridium perfringens</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>≤ 100</td><td>ufc/g</td><td>Recuento en placa</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i>*</td><td>Ausencia en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr><tr><td><i>Listeria</i>*</td><td>≤ 100 en 25 g</td><td>ufc/g</td><td>PCR</td></tr></table>				Microorganismo	Especificación	Unidad	Método	<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Escherichia coli</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa	<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR	<i>Listeria</i> *	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR
Microorganismo	Especificación	Unidad	Método																																
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
<i>Escherichia coli</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
Enterobacterias	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 100	ufc/g	Recuento en placa																																
<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25 g	ufc/g	PCR																																
<i>Listeria</i> *	≤ 100 en 25 g	ufc/g	PCR																																
Color rojo. Apariencia anaranjado brillante con vetas de grasa infiltrada. Aroma y olor característico, con tonos de bellota, pimentón, nuez. Sabor característico, bellota, pimentón, sabroso, salado. Textura / Consistencia succulento, jugoso, firme				*Límite para USA: Salmonella Ausencia en 325g / Listeria: Ausencia en 25 g																															
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS																																			
Actividad de agua	Límite < 0,920	0,720 a 0,920	FOODScan 2																																
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO																																			
ALÉRGENOS				USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR																															
(1) Presencia en el producto: Libre de alérgenos (2) Presencia en la línea de proceso: Soja, leche y derivados. (3) Presencia en la planta: Soja, leche y derivados, sulfitos y dióxido de azufre, glutamato monosódico Otras Menciones: Libre de OGM. Por su naturaleza está libre de Gluten. Puede contener trazas de leche y soja. Envoltura no comestible.				(1) Consumo directo por parte del consumidor final sin tratamiento previo. (2) Las piezas enteras no se deben de conservar en refrigeración ni en lugares húmedos para evitar su deterioro.																															
ESPECIFICACIONES PRODUCTO / PROCESOS																																			
Conservación:		En lugar fresco y seco		Fecha de Caducidad:		12 meses																													
Ingredientes:		Ingredientes: Presa de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcar, especias, conservadores (E-252 y E-250), antioxidante (E-301). Puede contener trazas de leche y soja. Envoltura no comestible		Nutricionales (Valor medio por 100 g):		Valor energético: 1602 KJ/385 Kcal. Grasas: 29 g de las cuales Saturadas: 12 g. Hidratos de Carbono: 3,1 g de los cuales Azúcares 0,5 g. Proteínas: 28 g. Sal: 4,7 g.																													
INFORMACIÓN LOGÍSTICA																																			
Palet		Europeo madera	Ud. / caja		12																														
Precinto / retractilado		COVAP	Nº Cajas / fila		9																														
Altura máxima con palet (m)			Nº filas		8																														
Peso neto aprox. (kg)			Nº Cajas / palet		72																														
Peso bruto aprox. (kg)			Total Ud. / palet		864																														
Elaborado por		Verificado por		LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN																															
Jose Gómez		Purificación Prats		Reglamento (CE) 178/2002. Reglamento (CE) 852/2004. Reglamento (CE) 853/2004. Reglamento (UE) 2017/625. Reglamento (CE) 2073/2005. Reglamento (UE) 1169/2011. Real Decreto 4/2014. Real Decreto 474/2014. * La empresa cumple con toda la normativa vigente en relación a este producto																															
Técnico de Calidad		Responsable de Calidad																																	