



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Enero - 2020

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: FIAMBRE DE PALETA AL HORNO
CÓDIGO: 3014030001

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ENERGÍA	101,5 kCal
NITRITOS:	Dosis máx. autorizada 150 ppm	GRASA	3,7 g
FOSFATOS:	Dosis máx. como P ₂ O ₅ 5000 mg/Kg	GRASAS SATURADAS	1,4 g
BENZO (A) PIRENO:	< 5 µg/Kg	HIDRATOS DE CARBONO	4 g
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		AZÚCARES	0,7 g
LISTERIA:	Ausencia en 25 g	PROTEÍNAS	13,1 g
SALMONELA:	Ausencia en 25 g	SAL	2,6 g

Ph = 6,3
Aw = 0,981

Cumplimiento de la normativa aplicable en vigor:
RD 474/2014 referente a la calidad de productos cárnicos
Reglamento Europeo 2073/2005 relativa a criterios microbiológicos
Reglamento Europeo 1129/2011 sobre aditivos alimentarios autorizados
Reglamento europeo 1169/2011 referente al etiquetado
Reglamento europeo 2020/1255 sobre el contenido máximo de HAP en carne.

OMG	Según los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003: Producto libre de OMG.	 <p>Imagen sólo a efectos ilustrativos</p>
LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de 6,5 Kg (aprox.)	
	ENVASADO: Cajas de 1 ud. 6,5 Kg (aprox.)	
	EMBALAJE: Palet de 8 filas. Total 80 cajas/palet.	
CADUCIDAD	365 días congelado. 120 días refrigerado (0° C - 5° C) y cerrado. 15 días refrigerado y abierto.	
ALÉRGICOS	Sin gluten. Según RD 1245/2008 y Reglamento Técnico de ELS: < 20 ppm.	

INGREDIENTES	Carne de cerdo (67%), agua, sal, fécula de patata, azúcares, fermentos, estabilizante (tri-, di- y polifosfatos), emulgentes (carragenanos, goma xantana, cloruro potásico) aroma de humo, antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).				
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	APARIENCIA:	COLOR:	TEXTURA:	SABOR:	OLOR:
	Paleta cocida para lonchar.	Rosado.	Jugosidad paladeable.	Sabor suave.	Olor característico.
USO PREVISTO	Apto para ser consumido por todo tipo de población. Consumir directamente o preparar al gusto.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Producto congelado. Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C. Una vez descongelado, si no se va a consumir inmediatamente, conservar refrigerado entre 0° C y 5° C.				