

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	LOTE PALETA BODEGA
02423	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
3	12/03/2008	Se modifican los limites criticos de listeria monocytog de todo el lote

INGREDIENTES
Paleta bodega: Paleta de cerdo, sal, conservantes E-250 y E-252, antioxidante E-301. * Producto sometido a merma Lomo embuchado: Lomo de cerdo, sal común, pimentón, especias, azúcar, corrector de la acidez E-331, conservadores E-252, E-250, antioxidante E-301. * Producto sometido a merma Salchichón cular: Magro de cerdo, sal común, lactosa (de la leche), proteína de leche, dextrina, dextrosa, especias, azúcar, emulgentes E-450, E-452, E-451, antioxidante E-301, aroma de carne, potenciador del sabor E-621, conservadores E-250, E-252, colorante E-120. * Producto sometido a merma Cular rojo extra: Magro de cerdo, tocino, especias, sal común, lactosa (de la leche), dextrina, caseinato sodico (de la leche), dextrosa, proteína de soja, emulgentes E-450, E-452, E-451, antioxidante E-316, conservadores E-252, E-250, colorante E-120. * Producto sometido a merma



TIPO DE BOLSA/FILM	FILM TAPA 15/80 MICRAS	PRECINTO	Polilar 50X990
TIPO DE BOLSA/FILM	FILM FONDO TERMOF. 200 MICRAS	TIPO DE CAJA	28/29
VACÍO	X	ETIQUETAS	Etiquetas de los dif. Produc
PESO UDAD. (GRS.)		UDES. CAJA	1
DIAS CADUCIDAD	180	CAJAS X CAPA	4
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAPAS X PALET	10
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 min antes de consumir	CAJAS X PALET	40
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a la soja, leche de vaca o derivados	PESO BRUTO CAJA(KG)	8,45 kgs. apróx
		PESO BRUTO PALET(KG)	360 kgs. apróx.
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 81,5 x Alto 15 x Ancho 30	

EAN 13



DUM 14



ESPECIFICACION TECNICA



PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- NITRITOS	50 ppm máx.	PALETA BODEGA
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- NITRATOS	250 ppm máx.	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- HUMEDAD	40-65%	
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- GRASA (S.S.)	4-12%	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- CLORURO SODICO (S.S.D.)	17 % máx.	
- MESÓF. AEROBIOS	max.5,0 x10 ⁵			
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²			
	5			LOMO EMBUCHADO
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	55,0 max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (S.S.)	65 % mín	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	25 % max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- AZÚCARES TOTALES	1% max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- NITRATOS	250 ppm max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- NITRITOS	50 ppm max	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- CLORUROS (S.S.D.)	15 % max	SALCHICHON CULAR
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0 max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINAS	30 % mín	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- M. GRASA	57 % max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,6 % max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO TOT. (S.S.)	9,0 % max	CHORIZO CULAR
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO INSOL. (S.S.)	2 % max	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- NITRATOS	50 max	
		- NITRITOS	250 max	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	45,0 max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINAS	30 % mín	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- M. GRASA	57 % max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,6 % max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO TOT. (S.S.)	8,0 % max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO INSOL. (S.S.)	1,5 % max	
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- NITRATOS	50 max	
		- NITRITOS	250 max	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	

CONTENIDO DEL LOTE

PALETA BODEGA DE 4 A 4,5 KGS.

LOMO EMBUCHADO 325GRS.
APRÓX.

SALCHICHÓN CULAR 325GRS.
APRÓX.

CHORIZO CULAR ROJO 325GRS.
APRÓX.

	ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)
--	-------------------------------------

CÓDIGO INTERNO: 02101GA

DENOMINACION DE PRODUCTO: PALETA BODEGA VACÍO DE 4,2 A 4,7 KG

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1051,06 kJ 251,72kcal	12,52% 12,59%	262,8 kJ 62,93kcal	3,13% 3,15%
Proteínas	Protein	29,25g	58,5%	7,3g	14,6%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	0,20 g	0,08%	0,05g	0,02%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,20g	0,22%	0,05g	0,055%
Grasas	Fat	14,88g	21,26%	3,72g	5,3%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	6,09g	30,45%	1,52g	7,6%
Sal	Salt	4,95g	82,5%	1,24g	20,6 %

***IR: Ingesta de referencia de un adulto medio 8400 KJ/2000 Kcal**

	ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)
--	-------------------------------------

Para realizar los cálculos de % de cada parámetro en relación a las RDD, se tomaran las siguientes referencias de Recomendaciones Dietéticas Diarias, según la CIAA (Confederation of the Food & Drink Industries of the EU).

⇒ Valor energético	2000 kcal (8400 Kjul)
⇒ Proteínas	50 g
⇒ Hidratos de Carbono	260 g
⇒ Azúcares	90 g
⇒ Grasas	70 g
⇒ Ácidos grasos saturados	20 g
⇒ Fibra alimentaria	25 g
⇒ Sodio (sal)	2.4 g (6g)
⇒ LA FIBRA APORTA	2 Kcal (8 Kjul)