

# ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	01205
-----------------	-------

## LOMO VACIO GRAN RESERVA

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
13	11/03/2014	Se incluye parametro fisico-quimico de actividad de agua

**INGREDIENTES:** Lomo de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especias, antioxidante E-301, conservadores E-252, E-250, corrector de la acidez E-331.

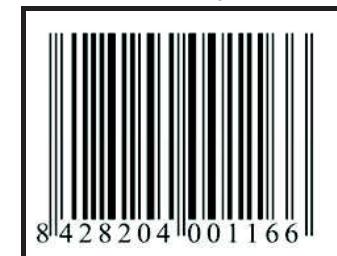
\* Sin Gluten \* Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja.

PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max. $1,0 \times 10^2$	- HUMEDAD	55,0% max
- E. COLI	max. $1,0 \times 10^1$	- PROTEINA (S.S.)	65,0% min
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	25% max
- CLOSTR. SULFITORED.	max. $1,0 \times 10^2$	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	-
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	-
- COLIFORMES TOTALES	max. $1,0 \times 10^2$	- AZÚCARES TOTALES	1% max.
- LISTERIA MONOCYTOG.	ausencia/25g	- NITRATO POTASICO	250 ppm max residual expresado como nitrato sodico
		- NITRITO SODICO	100 ppm max residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	15% max
		- PH	4,5 a 6,5
		- FOSFATOS	8000 ppm
		- AW	<0,92



ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 MICRAS	TIPO DE CAJA	ref.:06
TIPO DE FILM FONDO	200 MICRAS	ETIQUETA	Lomo embuchado
PESO UDAD. (GRS.)	1,2 kg aprox	UDES. CAJA	6
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	8
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a la leche y la proteína de soja.	CAPAS X PALET	8
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	64
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	7,2 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	460,8 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 60 x Alto 13,5 x Ancho 20	

EAN 13



**ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)**

**CÓDIGO INTERNO: 01205E**

**DENOMINACION DE PRODUCTO: LOMO EMBUCHADO AL VACIO**

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	835,37kJ 199,66kcal	9,94% 9,98%	208,8kJ 49,9kcal	2,49% 2,49%
Proteínas	Protein	34,95g	69,9%	8,74g	17,5%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	0,39 g	0,15%	0,098g	0,038%
de los cuales azúcares	Of which sugars	0,39g	0,43%	0,098g	0,11%
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	Fat Of which saturated fatty acids	6,48g 2,65g	9,26% 13,25%	1,62g 0,66g	2,32% 3,31%
Sal	Salt	4,425g	73,75%	1,11g	18,43 %

\*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).

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