

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	SURTIDO ESPECIAL 900GRS.
01636	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
2	11/03/2015	Actualización de ingredientes.

INGREDIENTES

Lomo embuchado duroc: Lomo de cerdo Duroc, 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**

Chorizo ibérico extra : Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, especias, **lactosa (de la leche)**, **proteína de leche**, dextrina, dextrosa, azúcar, estabilizador E-450, antioxidante E-316, conservadores E-250, E-252, colorante E-120. * **Sin gluten** * **Puede contener trazas de proteína de soja.**

Salchichón ibérico extra : Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, dextrosa, dextrina, **lactosa (de la leche)**, **caseinato sodico (de la leche)**, 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. * **Sin gluten** * **Puede contener trazas de proteína de soja.**



ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50x990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 MICRAS	TIPO DE CAJA	ref.:07080
TIPO DE FILM FONDO	TERM. 200 MICRAS	ETIQUETA	Surtido especial
PESO UDAD. (GRS.)	900 aprox.	UDES. CAJA	5
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	14
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, <i>excepto alérgicos a la soja, leche de vaca y derivados</i>	CAPAS X PALET	3
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	42
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	4,785 kg.aprox.
		PESO BRUTO PALET (KG)	200,97 kg aprox.
MEDIDAS DEL PALET		MEDIDAS DE LA CAJA	
Alto 92 x Ancho 80 x Largo 113		Largo 28 x Alto 26 x Ancho 21,5	

ESP-GC/710 EDICIÓN: 3 FECHA: 31/03/15

EAN 13



ESPECIFICACION TECNICA



PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- NITRATO POTASICO	250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	LOMO EMBUCHADO DUROC
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- NITRIO SODICO	100 ppm max residual	
- SALMONELLA	ausencia / 25g	- HUMEDAD	55% max.	
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- GRASA (S.S.)	25% max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- CLORURO SODICO (S.S.D.)	15 % máx.	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- PROTEINA	65 % min.	
- LISTERIA MONOCYTO	ausencia / 25g	- FOSFATOS	8000 ppm max	
		- AZÚCARES TOTALES	1 % máx.	
		- AW	<0,92	
		- PH	4,5-6,5	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40% max	CHORIZO IBÉRICO EXTRA
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (S.S.)	22% min	
- SALMONELLA	ausencia / 25g	- GRASA (S.S.)	65% max	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,7% max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO TOT. (S.S.)	5% max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO	150 ppm max añadido /250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
- LISTERIA MONOCYTO	ausencia / 25g	- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido / 100 ppm max residual	
		- RELACIÓN COLAGENO/PROTEINA	<=25 %	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- AW	< 0,92	
		- PH	4,5 a 6,5	SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA
		- FOSFATOS	12500 ppm max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0 max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINAS	22 % min	
- SALMONELLA	ausencia / 25g	- M. GRASA	65 % 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.)	5,0 % max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO/PROTEINA	<=25 %	
- LISTERIA MONOCYTO	ausencia / 25g	- NITRATO POTASICO	150 ppm max añadido /250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido / 100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- AW	< 0,92	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	

	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 wich sugars	0,39g	0,43%	0,098g	0,11%
Grasas	Fat	6,48g	9,26%	1,62g	2,32%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	2,65g	13,25%	0,66g	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)
--	-------------------------------------

CÓDIGO INTERNO: 01023

DENOMINACION DE PRODUCTO: SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1670,88 kJ 403,09kcal	19,89% 20,15%	417,72kJ 100,77kcal	4,97% 5,04%
Proteínas	Protein	23,91 g	47,82%	5,98g	11,96%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	1,42 g	0,55%	0,36g	0,14%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,35g	0,39%	0,09g	0,1%
Grasas	Fat	33,53g	47,9%	8,38g	11,98%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	10,06g	50,3%	2,5g	12,58%
Sal	Salt	3,65g	60,8 %	0,91g	15,2%

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

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

CÓDIGO INTERNO: 01010

DENOMINACION DE PRODUCTO: CULAR IBÉRICO EXTRA

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1653,27 kJ 398,97 kcal	19,68 % 19,95 %	413,3 kJ 99,74 kcal	4,92 % 4,99 %
Proteínas	Protein	22,92 g	45,84 %	5,73 g	11,46 %
Hidratos de carbono	Carbohydrates	1,20 g	0,46 %	0,3 g	0,11 %
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,31 g	0,34 %	0,08 g	0,085 %
Grasas	Fat	33,61 g	48,01 %	8,4 g	12 %
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	13,76 g	68,8 %	3,44 g	17,2 %
Sal	Salt	3,125 g	52,08 %	0,78 g	13,02 %

***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)