

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	LOMO GRAN RESERVA- CHORIZO IBÉRICO FORMATO AHORRO
01202MIXAP	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
2	27/10/2010	Se modifican los ingredientes

INGREDIENTES

Lomo embuchado: Lomo de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especias, antioxidante E-301, conservadores E-252, E-250, corrector de la acidez E-331iii.* **Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja.**

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

* Producto sometido a merma * **Puede contener trazas de protena de soja * SIN GLUTEN**



EAN 13

ENVASADO (VACIO/GAS)	VACIO	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 micras	TIPO DE CAJA	ref. 06
TIPO DE FILM FONDO	term.200 micras	ETIQUETA	lomo gr-chorizo ib.
PESO UDAD. (GRS.)	950 grs aprox.	UDES. CAJA	6
CONSUMO PREFERENTE	180 DIAS	CAJAS X CAPA	8
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL,excepto alérgicos a la soja, a la leche de vaca o derivados	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)	5,7 Kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	364,8 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 60 x Alto 12,5 x Ancho 30	

ESP-GC/417

EDICIÓN: 3

FECHA: 28/11/13

ESPECIFICACION TECNICA



PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITES CRÍTICOS	PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	LÍMITES CRÍTICOS	
- ENTEROBACTERIAS	max. $1,0 \times 10^2$	- HUMEDAD	55,0% max	LOMO EMBUCHADO
- E. COLI	max. $1,0 \times 10^1$	- PROTEÍNA (S.S.)	65,0% min	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	25% max	
- CLOSTR. SULFITORED.	max. $1,0 \times 10^2$	- AZÚCARES	1 % max	
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	-	
- COLIFORMES TOTALES	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. INSOLUBL. (S.S.)	-	
- LISTERIA MONOCYTO.	ausencia/25g		250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
		- NITRATO POTÁSICO		
		- NITRITO SÓDICO	100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	15% max	
		- PH	4,5 a 6,5	CHORIZO IBÉRICO
		- FOSFATOS	12500 ppm	
- ENTEROBACTERIAS	max. $1,0 \times 10^2$	- HUMEDAD	40,0% max	
- E. COLI	max. $1,0 \times 10^1$	- PROTEÍNA (S.S.)	22,0% min	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	65% max	
- CLOSTR. SULFITORED.	max. $1,0 \times 10^2$	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,7% max	
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	8% max	
- COLIFORMES TOTALES	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. INSOLUBL. (S.S.)	1,5% max	
- LISTERIA MONOCYTO.	ausencia/25g		150 ppm max añadido expresado como nitrato sodico	
		- NITRATO POTÁSICO		
		- NITRITO SÓDICO	150 ppm max añadido	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm	

	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: 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)