

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	Salchichón de Toledo 260g + Lomo embuchado 325g FORMATO AHORRO
01249	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES

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. *Sin Gluten*

Salchichón de Toledo: Magro y panceta de cerdo, vino, sal, proteína de leche, lactosa (de la leche), jarabe de glucosa, especias, azúcar, dextrosa, extracto de especias, conservadores E-250, E-252, antioxidante E-300, E-301, E-331iii, colorante E-120. ** Puede contener sulfitos y trazas de proteína de soja. * Sin Gluten*



ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 micras	TIPO DE CAJA	ref. 30
TIPO DE FILM FONDO	term.200 micras	ETIQUETA	F.A amarilla
PESO UDAD. (GRS.)	585 grs aprox.	UDES. CAJA	6
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	15
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL,excepto alérgicos a la soja, a la leche de vaca o derivados	CAPAS X PALET	6
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	90
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	3,51 Kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	315,9 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 23 x Alto 18,5 x Ancho 25,5	

ESP-GC/688

EDICIÓN: 1

FECHA: 23/10/14

EAN 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 TOTALES	1% max	
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- AW	<0,92	
- COLIFORMES TOTALES	max. $1,0 \times 10^2$	- NITRATO POTÁSICO	250 ppm max residual expresado como nitrato sódico	
- LISTERIA MONOCYTO.	ausencia/25g		100 ppm max residual	
		- NITRITO SÓDICO	15% max	
		- CLORUROS (S.S.D.)	4,5 - 6,5	
		- PH	8000 ppm	
		- FOSFATOS	40,0% max	SALCHICHÓN DE TOLEDO
- ENTEROBACTERIAS	max. $1,0 \times 10^2$	- HUMEDAD	30,0% min	
- E. COLI	max. $1,0 \times 10^1$	- PROTEÍNA (S.S.)	57% max	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	0,6% max	
- CLOSTR. SULFITORED.	max. $1,0 \times 10^2$	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	9% max	
- ESTAF. AUREUS	max. $1,0 \times 10^2$	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	<=16%	
- COLIFORMES TOTALES	max. $1,0 \times 10^2$	- RELACIÓN COLÁGENO/PROT	150 ppm max añadido/250 ppm max residual expresado como nitrato sódico	
- LISTERIA MONOCYTO.	ausencia/25g	- NITRATO POTÁSICO	150 ppm max añadido /100ppm max residual	
			13% max	
		- NITRITO SÓDICO	4,5 a 6,5	
		- CLORUROS (S.S.D.)	<0,92	
		- PH	12500 ppm	
		- AW		
		- FOSFATOS		

CONTENIDO DEL LOTE

Lomo embuchado 325 grs

Salchichón de Toledo 260 grs

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

CÓDIGO INTERNO:

DENOMINACION DE PRODUCTO: LOMO VACÍO GRAN RESERVA(ENTERO, PIEZAS)

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: 01145

DENOMINACION DE PRODUCTO: SALCHICHÓN DE TOLEDO PIEZA ENTERA

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1723,89 kJ 415,29 kcal	20,52% 20,76%	430,98kJ 103,82kcal	5,13% 5,19%
Proteínas	Protein	27,10 g	54,2%	6,78 g	13,55%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	3,35 g	1,29%	0,84 g	0,32%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	1,12 g	1,24%	0,28 g	0,31%
Grasas	Fat	32,61 g	46,58%	8,15 g	11,65%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	13,35 g	66,75%	3,34 g	16,69%
Sal	Salt	4,15 g	69,16%	1,04 g	17,29 %

***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)