

# ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	<b>TACO LOMO "YA CORTADO" 200 GRS</b>
01247	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES

**INGREDIENTES:** Lomo de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especias, antioxidante E-301, conservadores E-252, E-250 corrector de la acidez E-331iii. \* Producto sometido a merma  
 \*Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja. \* SIN GLUTEN



PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max. 1,0 x 10 <sup>2</sup>	- HUMEDAD	55,0% max
- E. COLI	max. 1,0 x 10 <sup>1</sup>	- PROTEINA (S.S.)	65,0% min
- SALMONELLA	ausencia /25g	- GRASA (S.S.)	25% max
- CLOSTR. SULFITORED.	max.1,0 x 10 <sup>2</sup>	- AZÚCARES TOTALES	1% max
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x 10 <sup>2</sup>	- ACTIVIDAD DE AGUA	<0,93
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x 10 <sup>2</sup>	- HID. CARB. INSOLUBL. (S.S.)	-
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia /25g	- NITRATO POTASICO	250 ppm max residual expresado como nitrato sodico
		- NITRATO SODICO	100 ppm max residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	15% max
		- PH	4,5 a 6,5
		- FOSFATOS	8000 ppm

ENVASADO (VACÍO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50X990
TIPO DE FILM TAPA	SKIN TRANSPARENTE	TIPO DE CAJA	ref.13a
TIPO DE FILM FONDO	FONDO MADERA	ETIQUETA	lomo embuchado
PESO UDAD. (GRS.)	200 GRS	UDES. CAJA	10
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	22
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL, <i>excepto alérgicos a la leche y proteína de soja</i>	CAPAS X PALET	6
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener entre 0° y 7°C	CAJAS X PALET	132
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir.	PESO BRUTO CAJA (KG)	2,14 Kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	282,48 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		ancho 16 x alto 18,5 x fondo 26	

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 wich sugars	0,39g	0,43%	0,098g	0,11%
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	Fat	6,48g	9,26%	1,62g	2,32%
	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**

	<b>ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)</b>
--	-------------------------------------

**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>