

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	LONCHEADO SURTIDO IBÉRICO 150GRS
01511	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
16	08/05/2015	Cambia la denominación del lomo ibérico y la paleta ibérica

INGREDIENTES
Lomo de cebo ibérico 50% raza ibérica: Lomo de cerdo ibérico, sal común, pimentón, especias, azúcar, antioxidante E-301,corrector de la acidez E-331iii, conservadores E-252, E-250. * Producto sometido a merma <i>* Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja</i> Paleta de cebo ibérica 50% raza ibérica: Paleta de cerdo ibérico, sal común, conservador E-250, antioxidante E-316, conservador E-252, dextrosa. * Producto sometido a merma <i>* Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja</i> Chorizo ibérico : Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, lactosa (de la leche), especias, proteína de leche, dextrosa, dextrina, proteína de soja, estabilizador E-451i, antioxidante E-316, E-331iii, conservadores E-252, E-250, colorante E-120.* Producto sometido a merma <i>* Puede contener trazas de proteína de soja</i> Salchichón ibérico: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, dextrosa, dextrina, lactosa (de la leche), caseinato sodico(de la leche), azúcar, especias, emulgentes E-450i, E-452i, E-451i, antioxidante E-301, aroma de carne,potenciador del sabor E-621, conservadores E-250, E-252, colorante E-120, extracto de romero E-392.* Producto sometido a merma <i>* Puede contener trazas de proteína de soja.</i>



ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50x990
TIPO DE FILM TAPA	SKIN TRANSPARENTE	TIPO DE CAJA	20
TIPO DE FILM FONDO	SKIN DORADO	ETIQUETA	Surtido ibérico
PESO UDAD.(GRS.)	150 grs	UDES. CAJA	12
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	29
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL,excepto alérgicos a la soja, leche de vaca o derivados	CAPAS X PALET	5
RECOM.CONSERVACIÓN	Mantener entre 0° y 7°C	CAJAS X PALET	145
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	1,80 Kg. Aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	261 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 13 x Alto 27 x Ancho 22,5	

EAN 13



ESP-GC/227

EDICIÓN: 17

FECHA: 17/05/16

ESPECIFICACION TECNICA



PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO QUIMICOS	LIMITES CRITICOS	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹		250 ppm max residual expresado como nitrato potasico	LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	100 ppm max residual	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- HUMEDAD	55%	
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- GRASA (S.S.)	45% max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- CLORURO (S.S.D.)	13 % máx.	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- PROTEINA	45 % min.	
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia/25g	- FOSFATOS	8000 ppm	
		- AW	<0,92	
		- AZÚCARES TOTALES	1% max	
		- PH	4,5 a 6,5	PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	30-50%	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (S.S.)	-	
- SALMONELLA	ausencia/25g	- GRASA (S.S.)	max 35% (s.h)	
- CLOSTRIDIUM SULFIT.	max.1,0 x10 ²		250 ppm max residual expresado como nitrato potasico	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO		
- COLIFORMES TOTALES	-	- NITRITO SODICO	100 ppm max residual	
- MESOFILOS AEROBIOS	5 x10 ⁻⁵	- CLORUROS (S.S.D.)	17 % max	
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia/25g	- PH	5,5-6,5	
		- AW	< 0,92	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0 max	SALCHICHÓN IBÉRICO
- 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/PR	<=25%	
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia/25g		150 ppm max añadido/250 ppm MÁX residual expresado como nitrato potasico	
		- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido/10 ppm MAX residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- AW	<0,92	CHORIZO IBÉRICO
		- PH	4,5 a 6,5	
		- 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.)	0,7 % max	
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO TOT. (S.S.)	5 % max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO/PR	<=25%	
- LISTERIA MONOCYTOG	ausencia/25g		150 ppm max añadido/250 ppm MAX residual expresado como nitrato potasico	
		- NITRATO POTASICO		
		- AW	<0,92	
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido/100 ppm MAX residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	

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

CÓDIGO INTERNO: 01203

DENOMINACION DE PRODUCTO: LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1221,27 kJ 292,55 kcal	14,54% 14,63%	305,32 kJ 73,14 kcal	3,64% 3,66%
Proteínas	Protein	33,34 g	66,68%	8,34g	16,67%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	0,40 g	0,15%	0,1g	0,038%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,40 g	0,44%	0,1g	0,11%
Grasas	Fat	17,51 g	25,01%	4,38g	6,25%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	5,25 g	26,25%	1,31g	6,56%
Sal	Salt	3,85 g	64,16 %	0,96g	16,04%

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

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

CÓDIGO INTERNO: 02216L

DENOMINACION DE PRODUCTO: CENTRO PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA LIMPIA

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1372,19 kJ 330,01kcal	16,34% 16,50%	343,05 kJ 82,50kcal	4,08% 4,12%
Proteínas	Protein	28,11 g	56,22%	7,02 g	14,04%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	0,19 g	0,07%	0,047 g	0,017%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,19 g	0,21%	0,047 g	0,017%
Grasas	Fat	24,09g	34,41%	6,02 g	8,6%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	7,23g	36,15%	1,80 g	9,00%
Sal	Salt	5,0g	83,3%	1,25 g	20,83%

***IR: Ingesta de referencia de un adulto medio 8400 kJ /2000 kcal.**

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

CÓDIGO INTERNO: 01023

DENOMINACION DE PRODUCTO: CHORIZO IB.+SALCHI.IB 800G + TABLA+CUCHILLO (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 de las cuales ácidos grasos saturados	Fat Of wich satures fatty acids	33,53g 10,06g	47,9% 50,3%	8,38g 2,5g	11,98% 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)
--	-------------------------------------

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)