

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	SURTIDO TRADICIONAL CON PALETA 150G
01573	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
12	08/08/2013	Se modifican los ingredientes de la paleta

INGREDIENTES

Paleta curada: Paleta de cerdo, sal común, conservador E-250, antioxidante E-316, conservador E-252, dextrosa. * **Puede contener trazas de leche y/o derivados y trazas de proteína de soja**

Chorizo extra : Magro y tocino de cerdo, sal común, especias, **proteína de soja, proteína lactea (de la leche)**, dextrina, dextrosa, ascorbato sódico E-301, conservadores E-252, E-250, colorante E-120.

Salchichón extra : Magro y tocino de cerdo, sal común, dextrina, **proteína lactea (de la leche)**, dextrosa, 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. * **Puede contener trazas de proteína de soja**

Información sobre alérgenos: Producto **SIN GLUTEN**



ENVASADO (VACIO/GAS)	VACIO	PRECINTO	PP 48x132
TIPO DE FILM TAPA	SKIN TRANSPARENTE	TIPO DE CAJA	Twin pack 2x2
TIPO DE FILM FONDO	TRANSPARENTE	ETIQUETA	Surtido trad. Con paleta
PESO UDAD. (GRS.)	150 grs	UDES. CAJA	10
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJAS X CAPA	29
POBLACIÓN DESTINO	GENERAL, excepto alérgicos a la soja, leche de vaca o derivados.	CAPAS X PALET	5
RECOM. CONSERVACION	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)	1,5 kg
		PESO BRUTO PALET (KG)	217,5 kg
MEDIDAS DEL SOBRE		MEDIDAS DE LA CAJA	
Largo 25 cm x Alto 1,5cm x Ancho 21 cm		Largo 23,5 cm x Alto 26,5cm x Ancho 13 cm	

EAN 13



ESPECIFICACION TECNICA



PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITES CRÍTICOS	PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	LÍMITES CRÍTICOS	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹		250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	PALETA CURADA
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTÁSICO		
- SALMONELLA	ausencia /25g	- NITRITO SÓDICO	100 ppm max residual	
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- GRASA (S.H.)	25% max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- CLORURO SÓDICO (S.S.D.)	17 % máx.	
- COLIFORMES TOTALES	-	- HUMEDAD	35-60%	
- MESOFILOS AEROBIOS	5 x10 ⁻⁵	- FOSFATOS	-	
- LISTERIA MONOCYTOG.	ausencia /25g	- AZÚCARES TOTALES	-	
		- AW	<0,92	
		- PH	5,5-6,5	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	45% max	CHORIZO EXTRA
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEÍNA (S.S.)	30% mín.	
- SALMONELLA	ausencia /25g	- GRASA (S.S.)	57% 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.)	8% max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²		150 ppm max añadido expresado como nitrato sodico	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTÁSICO		
- LISTERIA MONOCYTOG.	ausencia /25g	- NITRITO SÓDICO	150 ppm max añadido	
		- HID. CARBONO INSOL. (S.S.)	1,5 % max	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- PH	4,5 a 6,5	SALCHICHÓN EXTRA
		-AW	<0,92	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0 max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEÍNAS	30 % mín	
- SALMONELLA	ausencia /25g	- M. GRASA	57 % 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.)	9,0 % max	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO INSOL. (S.S.)	2 % max	
- LISTERIA MONOCYTOG.	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	
		- AW	<0,92	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	



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

CÓDIGO INTERNO:

DENOMINACION DE PRODUCTO: SOBRE PALETA CURADA LONCHEADO 100, 150 GRAMOS

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1133,9 kJ 271,8kcal	13,5% 13,6%	283,5 kJ 67,95kcal	3,37% 3,4%
Proteínas	Protein	29,83g	59,6%	7,46g	14,9%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	0,20 g	0,08%	0,05g	0,02%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,20g	0,22%	0,05g	0,055%
Grasas	Fat	16,83g	24,04%	4,21g	6,01%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	6,9g	34,5%	1,72g	8,62%
Sal	Salt	5,37g	89,5%	1,34g	22,4 %

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

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

CÓDIGO INTERNO: 01147

DENOMINACION DE PRODUCTO: CHORIZO DULCE 200 GRAMOS

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1704 kJ 411kcal	20,3% 20,6%	426kJ 102,75kcal	5,07% 5,15%
Proteínas	Protein	23,6g	47,2%	5,9g	11,8%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	2,13g	0,82%	0,53g	0,21%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	1,01g	1,12%	0,25g	0,28%
Grasas de las cuales ácidos grasos saturados	Fat Of wich satures fatty acids	34,2g 14g	48,86% 70%	8,55g 3,5g	12,2% 17,5%
Sal	Salt	3,18g	53%	0,8g	13,25%

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

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

CÓDIGO INTERNO: 01109L

DENOMINACION DE PRODUCTO: SALCHICHÓN EXTRA VELA LONCHEAR

Valores nutricionales medios	Average nutritional values	100 g	IR*/100 g	25 g (porción)	IR*/25 g
Valor energético	Energy value	1478,1 kJ 353,27kcal	17,6% 17,6%	369,5kJ 88,3kcal	4,4% 4,4%
Proteínas	Protein	26,47g	52,94%	6,6g	13,23%
Hidratos de carbono	Carbohydrates	1,67g	0,64%	0,42g	0,16%
de los cuales azúcares	Of wich sugars	0,97g	1,08%	0,24g	0,27%
Grasas	Fat	26,74g	38,2%	6,7g	9,55%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	10,94g	54,7%	2,73g	13,7%
Sal	Salt	3,85g	64,17 %	0,96g	16,04%

***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)