

ESPECIFICACION TECNICA



CODIGO ARTICULO	SURTIDO TRADICIONAL CON LOMO 150GRS
01525	

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

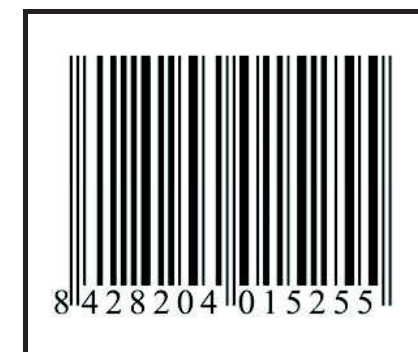
COPIA CONTROLADA N°	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
13	15/12/2014	Se incluyen los alergen

INGREDIENTES
Lomo embuchado: Lomo de cerdo, sal común, pimentón, azúcar, especias, antioxidante E-301, conservadores E-252, E-250, corrector de la acidez E-331.* 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-252, E-250, colorante E-120.* Puede contener trazas de proteína de soja. Información sobre alérgenos: Producto SIN GLUTEN



ENVASADO (VACIO/GAS)	VACIO	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	SKIN TRANSPARENTE	TIPO DE CAJA	ref.20
TIPO DE FILM FONDO	TRANSPARENTE	ETIQUETA	Surtido tradicional
PESO UDAD. (GRS)	150 GRS	UDES.CAJA	10
CONSUMO PREFERENTE	180	CAJA X CAPA	29
POBLACION DE 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	Abir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA(KG)	1,5 kg aprox.
		PESO BRUTO PALET(KG)	217,5 kg aprox
MEDIDAS DEL SOBRE		MEDIDAS DE LA CAJA	
Largo 25 cm x Alto 1cm x Ancho 21,5 cm		Largo 27cm x Alto 13cm x Ancho 22,5 cm	



ESPECIFICACION TECNICA



PARAMETROS MICROBIOLOGICOS	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹		250 ppm max residual expresado como nitrato potasico	LOMO EMBUCHADO
- CLOSTRIDIUM	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO		
- SALMONELLA	ausencia /25g	- NITRITO SODICO	100 ppm max residual	
- ESTAFIL. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- GRASA (S.S.)	25% max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- CLORURO SODICO (S.S.D.)	15 % máx.	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- PROTEINA	65 % min.	
- MESOFILOS AEROBIOS	-	- FOSFATOS	8000 ppm max	
- LISTERIA MONOCYTOG.	ausencia /25g	- AZÚCARES TOTALES	1 % máx.	
		- PH	4,5 -6,5	
		- AW	<0,92	
		- HUMEDAD	55% max	CHORIZO EXTRA
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	45% max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (S.S.)	30% min.	
- 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	- RELACIÓN COLAGENO/PROTE	<=16%	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²		150 ppm max añadido/ 250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO		
- LISTERIA MONOCYTOG.	ausencia /25g	- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido/100 ppm max residual	
		- HID. CARBONO INSOL. (S.S.)	-	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	SALCHICHÓN EXTRA
		- AW	<0,92	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40 % max	
- E-COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINAS	30 % min	
- 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	- RELACIÓN COLAGENO/PROTE	<=16%	
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- HID. CARBONO TOTALES. (S.S.)	9 % max	
- LISTERIA MONOCYTOG.	ausencia /25g		150 ppm max añadido/ 250 ppm max residual expresado como nitrato sodico	
		- NITRATO POTASICO		
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido/100 ppm max residual	
		- CLORUROS (S.S.D.)	13 % max	
		- AW	<0,92	
		- PH	4,5 a 6,5	
		- FOSFATOS	12500 ppm max	



	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: 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	Fat	34,2g	48,86%	8,55g	12,2%
de las cuales ácidos grasos saturados	Of wich satures fatty acids	14g	70%	3,5g	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)