



FÍCHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: PANCETA CURADA VACÍO

Categoría: CURADO **Cons. Pref.:** 180 días

Ingredientes :

*Alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, los ingredientes alérgenos se declaran en negrita

Panceta de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), dextrosa, antioxidante (E-301).

Codigo EAN: 841310700044

Codigo : 044

Peso prod. : 1,40 kg.

Presentación: VACIO

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Enterobact. totales:	<10 ufc/g
Staphylococcus :	<100 ufc/g
Anaer. Sulf-red.:	<10 ufc/g
Escherichia coli:	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monoc.:	Ausencia /25g

FICHA LOGISTICA

Unidades/caja:	7 u.
Tara caja :	0,410
Peso neto caja:	10 kg.
Cajas capa :	6 u.
Capas palet :	8 u.
Cajas palet :	48 u.
Medidas Caja:	Ancho260mm largo600mm fondo230mm

Control de OMG

No es, ni contiene, ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente según la acepción de la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.

Informacio.Nutricional

Sin Gluten



Normativa de Referéncia

Recomendaciones CENAN, sobre productos cárnicos
Reglamento (CE) nº 2073/2005 Criterios microbiológicos
Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.
Reglamento (CE) 853/2004 Normas de higiene específicas para los productos de origen animal.
Contaminantes químicos: Reglamento UE 1881/2006
Aditivos: Reglamento UE 1129/2011



Laboratori Agroalimentari Ambiental Girona, S.L.

C/ Maluquer Salvador, 13, Entl. 1a

17002 GIRONA

Tels. 972 22 39 02 - 972 41 07 55 - Fax 972 98 01 44

e-mail: analisis@laggirona.net - web: www.certilag.net

C.I.F. B-17002001

Fecha y hora de recogida/recepción: 10/03/2016 9:30

Fecha inicio análisis: 10/03/2016

Fecha fin análisis: 24/03/2016

Registro: 16/02498

Cliente: FONT-SANS, SA
Dirección: C/ Estació, 8 17174 Sant Feliu de Pallarols
Muestra: Derivado cárnico crudo-madurado
Descripción cliente: Panceta senzilla Lote 1607. Merma: 29%.
Tipo de recipiente: Bolsa de plástico estéril

Cantidad: 500g

RESULTADOS OBTENIDOS

Determinaciones	Resultado	Unidades	Criterios	Procedimiento
<u>Determinaciones Fisicoquímicas</u>				
pH *	5,80	unid. de pH		MA-13-QL
Actividad del agua (Aw) *	0,916			MA-41-QL
Humedad *	49,38	%		MA-01-QL
Proteína (smn) *	23,56	%		MA-02-QL
Proteína (sms) *	47,72	%		MA-02-QL
Grasa (smn) *	21,01	%		MA-03-QL
Ácidos grasos saturados (smn) *	7,46	%		MA-ext-Q
Grasa (sms) *	41,50	%		MA-03-QL
Hidratos de carbono totales (smn) *	0,66	%		Càlcul
Azúcares totales (smn) *	0,34	%		MA-12-QL
Hidratos de carbono totales (sms) *	1,30	%		Càlcul
Azúcares totales (sms) *	0,67	%		MA-12-QL
Nitritos *	<5	mg/kg NaNO ₂		MA-05-QL
Nitratos *	248	mg/kg NaNO ₃		MA-06-QL
Cloruro sódico (Na x 2,5) *	4,03	%		Càlcul
Sodio *	1,61	%		MA-ext-Q
Cenizas 550°C *	5,39	%		MA-09-QL

Estos resultados corresponden únicamente a la muestra recibida y analizada.

El contenido de este informe no puede ser reproducido sin autorización escrita del Laboratori Agroalimentari i Ambiental Girona, S.L.

Girona, 24 de Marzo de 2016

Mariona Sala Oliveras

Laboratori Agroalimentari
Ambiental Girona, S.L.
C/ Maluquer Salvador, 13, Entl.
17002 GIRONA
Licenciada en Química
Directora Técnica Química
Tels. 972 22 39 02 - 972 41 07 55
e-mail: analisis@laggirona.net - web: www.certilag.net



Laboratori Agroalimentari Ambiental Girona, S.L.

C/ Maluquer Salvador, 13, Entl. 1a

17002 GIRONA

Tels. 972 22 39 02 - 972 41 07 55 - Fax 972 98 01 44

e-mail: analisis@laggirona.net - web: www.certilag.net

C.I.F. B-17/375817

INFORMACIÓN NUTRICIONAL CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO ANALIZADO

(les dades ombrejades són les que s'han d'incorporar a l'etiqueta segons Annex XV Reglament 1169/2011)

Panxeta senzilla Lote. 1607

Ref. 16/2498

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

(UE 1169/2011)

	g	kJ/100g	kcal /100g
GRASA=	21	777	189
de las cuales:			
ácidos grasos saturados	7,5		
HIDRATOS de CARBONO=	0,7	11	3
de los cuales:			
azúcares	0,3		
PROTEINAS =	24	401	94
SAL=	4,0		
VALOR ENERGÉTICO TOTAL =		1189	286


Laboratori Agroalimentari
Ambiental Girona, S.L.
C/ Maluquer Salvador, 13, Entl. 1a
17002 GIRONA
Tels. 972 22 39 02-972 41 07 55 - Fax 972 98 01 44
e-mail: analisis@laggirona.net
C.I.F. B-17/375817



Laboratori Agroalimentari Ambiental Girona, S.L.

C/ Maluquer Salvador, 13, Entl. 1a

17002 GIRONA

Tels. 972 22 39 02 - 972 41 07 55 - Fax 972 98 01 44

e-mail: analisis@laggirona.net - web: www.certilag.net

C.I.F. B-17/375817



Les determinacions marcades amb (*) no estan emparades per l'acreditació d'ENAC.

INFORME DE ANALISIS

Fecha y hora de recogida/recepción: 10/03/2016 9:30

Fecha inicio análisis: 11/03/2016

Fecha fin análisis: 14/03/2016

Registro: 16/02497

Cliente: FONT-SANS, SA
Dirección: C/ Estació, 8 17174 Sant Feliu de Pallarols
Muestra: Derivado cárnico crudo-madurado
Descripción cliente: Panceta senzilla Lote 1607. Merma: 29%.
Tipo de recipiente: Bolsa de plástico estéril

Cantidad: 500g

RESULTADOS OBTENIDOS

Determinaciones	Resultado	Unidades	Criterios	Procedimiento
<u>Determinaciones Microbiológicas</u>				
Recuento de clostridios sulfito reductores *	<10*1	ufc/g		MA-06-M
Recuento de enterobacterias	1,6x10*3	ufc/g		MA-41-M
Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positiva	<10*1	ufc/g		MA-41-M
Detección de <i>Salmonella</i> spp	ausencia	/25g		MA-52-M
Recuento de estafilococos coagulasa positivo *	<10*2	ufc/g		MA-03-M
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	<10*1	ufc/g		MA-33-M

La incertidumbre de los valores cuantitativos de los parámetros acreditados por ENAC, está a disposición del cliente en caso de que éste lo solicite.

Estos resultados corresponden únicamente a la muestra recibida y analizada.

El contenido de este informe no puede ser reproducido sin autorización escrita del Laboratori Agroalimentari i Ambiental Girona, S.L.

Girona, 15 de Marzo de 2016

Juanjo Grau Tamayo

Laboratori Agroalimentari i Ambiental Girona, S.L.
Licenciado en Ciencias Biológicas
Director Técnico Microbiología
Tels. 972 22 39 02-972 41 07 55
e-mail: analisis@laggirona.net
C.I.F. B-17/375817