



<b>FÍCHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>			
<b>PRODUCTO:</b>	<b>PANCETA DOBLE CURADA 1/2 VACIO</b>		
<b>Categoría:</b>	<b>CURADO</b> <span style="float: right;"><b>Cons. Pref.:</b> 180 días</span>		
<b>Ingredientes :</b> *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). Tratamiento en superficie: Gelatina, sal, conservador (E-202). Envoltura no comestible, retirar la envoltura antes de su consumo.		
<b>Codigo EAN:</b>	8413107000484 <span style="float: right;"><b>Codigo :</b> 048</span>		
<b>Peso prod. :</b>	2,0 kg aprox. <span style="float: right;"><b>Presentación:</b> Vacío</span>		
<b>Conservación:</b>	Conservar en un lugar fresco y seco.		
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:	FICHA LOGISTICA		
<b>Enterobact. totales:</b>	<10*1 ufc/g	<b>Unidades/caja</b>	4 u.
<b>Staphylococcus :</b>	<10*2 ufc/g	<b>Tara caja</b>	0,38 kg.
<b>Anaer. Sulf-red.:</b>	<10*1 ufc/g	<b>Peso neto caja:</b>	8,00 kg.
<b>Escherichia coli:</b>	<10*1 ufc/g	<b>Cajas capa :</b>	7 u.
<b>Salmonella</b>	Ausencia/25g	<b>Capas palet :</b>	11 u.
<b>Listeria monoc.:</b>	<10*1 ufc/g	<b>Cajas palet :</b>	77 u.
<b>Control de OMG</b>	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.		
<b>Info.Nutricional</b>	SIN GLUTEN 		
<b>Normativa de Referencia</b>	Recomendaciones CENAN, sobre productos cárnicos Reglamento CE 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. Reglamento 1169/2011 información alimentaria facilitada al consumidor 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-17375811

### INFORME DE ANALISIS

Fecha y hora de recogida/recepción: 10/12/2015 10:00  
Fecha inicio análisis: 10/12/2015  
Fecha fin análisis: 24/12/2015  
Registro: 15/12097

Cliente: FONT-SANS, SA  
Dirección: C/ Estació, 8 17174 Sant Feliu de Pallarols  
Muestra: Derivado cárnico crudo-madurado  
Descripción cliente: Panceta doble Lote 1544 Merma 17,68%.  
Tipo de recipiente: Envase original

Cantidad: 500g

### RESULTADOS OBTENIDOS

Determinaciones	Resultado	Unidades	Criterios	Procedimiento
<u>Determinaciones Fisicoquímicas</u>				
pH *	5,71	unid. de pH		MA-13-QL
Actividad del agua (Aw) *	0,895			MA-41-QL
Humedad *	46,01	%		MA-01-QL
Proteína (smn) *	21,92	%		MA-02-QL
Proteína (sms) *	40,59	%		MA-02-QL
Grasa (smn) *	25,45	%		MA-03-QL
Ácidos grasos saturados (smn) *	10,01	%		MA-ext-Q
Grasa (sms) *	47,14	%		MA-03-QL
Hidratos de carbono totales (smn) *	0,51	%		Càlcul
Azúcares totales (smn) *	0,51	%		MA-12-QL
Hidratos de carbono totales (sms) *	0,94	%		Càlcul
Azúcares totales (sms) *	0,94	%		MA-12-QL
Nitritos *	<5	mg/kg NaNO <sub>2</sub>		MA-05-QL
Nitratos *	356	mg/kg NaNO <sub>3</sub>		MA-06-QL
Cloruro sódico (Na x 2,5) *	6,08	%		Càlcul
Sodio *	2,43	%		MA-ext-Q
Cenizas 550°C *	7,18	%		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 Diciembre de 2015

Mariona Sala Oliveras

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-17375811



## 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)

Panceta doble Lot. 1544		VALOR ENERGÉTICO POR 100 g	
Ref. 15/12097		(UE 1169/2011)	
	g	kJ/100g	kcal /100g
GRASA=	25	942	229
de las cuales:			
ácidos grasos saturados	10		
HIDRATOS de CARBONO=	0,5	9	2
de los cuales:			
azúcares	0,5		
PROTEINAS =	22	373	88
SAL=	6,1		
<b>VALOR ENERGÉTICO TOTAL =</b>		<b>1323</b>	<b>319</b>



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 22 98 02  
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: 09/06/2016 9:45

Fecha inicio análisis: 10/06/2016

Fecha fin análisis: 13/06/2016

Registro: 16/05554

**Cliente:** FONT-SANS, SA  
**Dirección:** C/ Estació, 8 17174 Sant Feliu de Pallarols  
**Muestra:** Derivado cárnico crudo-madurado  
**Descripción cliente:** Panceta doble. Lote 1616. Merma: 18,40%.  
**Tipo de recipiente:** Envase original

**Cantidad:** 400g

### RESULTADOS OBTENIDOS

Determinaciones	Resultado	Unidades	Criterios	Procedimiento
<b>Determinaciones Microbiológicas</b>				
Recuento de clostridios sulfito reductores *	<4,0x10 <sup>*1</sup>	ufc/g		MA-06-M
Recuento de enterobacterias	<4,0x10 <sup>*1</sup>	ufc/g		MA-41-M
Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva	<10 <sup>*1</sup>	ufc/g		MA-41-M
Detección de <i>Salmonella</i> spp	ausencia	/25g		MA-52-M
Recuento de estafilococos coagulasa positivo *	<10 <sup>*2</sup>	ufc/g		MA-03-M
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	<10 <sup>*1</sup>	ufc/g		MA-33-M

**Observacions:** Hay microorganismos presentes pero a un nivel inferior a 4 ufc por g o ml por el factor de dilución. Forma de expresión de los resultados según indica la Normativa UNE-EN ISO 7218:2008/A1:2014.

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, 13 de Junio de 2016

  
 Juanjo Grau Tamayo  
 Laboratori Agroalimentari  
 Ambiental Girona, S.L.  
 C/ Maluquer Salvador, 13, Entl. 1a.  
 Licenciado en Ciencias Biológicas  
 Director Técnico Microbiología  
 e-mail: analisis@laggirona.net  
 C.I.F. B-17/375817