

	FICHAS TÉCNICAS	Año 2016
--	-----------------	----------

FICHA TECNICA		
Producto		PANCETA PINTADA
Ingredientes	Cárnicos	
	Panceta de cerdo	
	No Cárnicos	
	SALAZÓN: sal, azúcares (dextrosa y galactosa), conservantes (E-250, E-252), espesante (maltodextrina), Antioxidante (E-301).	
	ADOBO: Pimentón, especias y ajo.	
Proceso de elaboración	Etapas	Temperaturas y/o tiempos
	Recepción	
	Almacenamiento	12-24 horas
	Preparado de materias primas	4 días
	Mezclado de ingredientes	
	Maduración	
	Embutición	
	Secado	2 meses
	Envasado	
	Expedición	
Envasado y formatos	Tipo de presentación	Envasado al vacío y posteriormente en cajas de cartón de uso alimentario. Envasado en papel de uso alimentario.
	Presentaciones comerciales	
ALÉRGENOS		Ausencia de ingredientes alérgenos de obligada declaración.
OGM		El producto no contiene OGM.
Consumo preferente		365 días desde la fecha de envasado
Observaciones	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Consistencia: <i>firme y compacta</i> . Forma: <i>variable</i> . Color,olor y sabor: <i>Característicos</i> .	
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonella: Ausencia/25g Listeria: Ausencia/25g	
	VALORACIÓN NUTRICIONAL Energía: 471 Kcal/100g Proteína: 12,5g/100g HC: 0,5g/100g	

	FICHAS TÉCNICAS	Año 2016
--	-----------------	----------

	Grasa total: 46,6g/100g Agua: 40,4g/100g
Fecha	ABRIL 2015
NRGSA	10.10634/MU