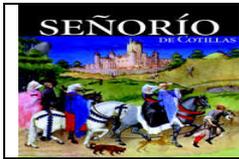


FICHA TECNICA																					
Producto	PANCETA SALADA																				
Ingredientes	Cárnicos Panceta de cerdo																				
	No Cárnicos SALAZÓN: sal, azúcares (dextrosa y galactosa), conservantes (E-250, E-252), espesante (maltodextrina), Antioxidante (E-301).																				
Proceso de elaboración	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Etapas</th> <th>Temperaturas y/o tiempos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recepción</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almacenamiento</td> <td>12-24 horas</td> </tr> <tr> <td>Preparado de materias primas</td> <td>4 días</td> </tr> <tr> <td>Mezclado de ingredientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maduración</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Embutición</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Secado</td> <td>2 meses</td> </tr> <tr> <td>Envasado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Expedición</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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	
	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.																				
	Presentaciones comerciales Envasado en papel de uso alimentario.																				
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 Grasa total: 46,6g/100g																				



FICHAS TÉCNICAS

Año 2016

	Agua: 40,4g/100g
Fecha	ABRIL 2012
NRGSA	10.10634/MU