



# FICHA TÉCNICA

## CECINA CON ACEITE DE OLIVA

Nº: EPF-06

Pág 1 de 6

Edición: 07

Fecha:16/01/2015

### 1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

#### 1.1. NOMBRE DEL PRODUCTO:

Cecina con aceite de oliva

#### 1.2. ORIGEN

FRIBER S.A

#### 1.3. DEFINICIÓN

Carne de vacuno seleccionada con proceso de salazón, secado y con un lento proceso de curación y envejecimiento.

Ahumada con leña de encina y roble. Una vez en su punto se lonchea y añade aceite de oliva para potenciar todo su aroma y sabor.

#### 1.4. PRESENTACIÓN

Barqueta de plástico de 100g

#### 1.5. MARCA

Embutidos Pajariel

## 2 COMPOSICIÓN CUALITATIVA

### 2.1 INGREDIENTES

Cecina 80%  
 Carne de vacuno  
 Sal  
 Azúcar  
 Antioxidantes E-331iii  
 Conservadores E-252 y E-250  
 Aceite de oliva 20%

### 2.2 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado.		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados.		X
Apio y productos derivados.		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

**3 CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS****3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO –QUÍMICAS**

HUMEDAD (s.p.d.)	< 57 %
NITRITOS	< 50 MGgKg
NITRATOS	< 250 mg/Kg
Aw	≤ 0,92

**3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Enterobacterias	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Clostridium sulfitorreductores	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	<10 <sup>2</sup>

Cumplimiento reglamento (CE) 2073/2005 / Reglamento 1441/2007

**3.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

En la misma fábrica se analiza cada lote sensorialmente, con los siguientes límites de aceptabilidad:

Coloración rojo oscuro, aceite sin turbidez.

Aspecto uniforme con capa brillante de aceite de oliva

Sabor característico de producto salazonado, ahumado y curado, con la peculiaridad que le da el aceite de oliva.

Consistencia de producto firme, resaltando la untuosidad y jugosidad conseguidas al cubierto de aceite de oliva

Aroma a aceite y a producto ligeramente ahumado

**3.4. VALOR NUTRICIONAL**

Valores nutricionales por 100g de producto

Valor energetico	197 kcal / 826 kJ
Grasas	8,8 g
de las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	<0,8 g
de los cuales azúcares	<0,75 g
Proteínas	28,6 g
Sal	5 g



## FICHA TÉCNICA CECINA CON ACEITE DE OLIVA

Nº: EPF-06

Pág 4 de 6

Edición: 07

Fecha:16/01/2015

### 4 PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

Seis meses desde la fecha de envasado.

### 5 ETIQUETADO

En la faja se especifican los siguientes puntos:

Nombre del producto

Ingredientes

Código de barras

Peso neto

Lote y fecha de consumo preferente

Registro sanitario

Condiciones de conservación

Gastronomía

### 6 ALMACENAMIENTO Y REQUISITOS DE CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura de refrigeración, entre 3-5°C.

### 7 LUGARES DE VENTA

Supermercados, grandes superficies y tiendas de alimentación

### 8 USO PREVISTO Y GRUPO DE CONSUMIDORES / INSTRUCCIONES DE USO

General

No se especifican en la etiqueta pero en productos envasados es recomendable dejar que el producto se oxigene y atempere unos minutos tras su apertura, con el fin de apreciar en su totalidad sus características sensoriales.

### 9 TRANSPORTE Y CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Refrigerado <7°C

**10 LEGISLACIÓN APLICABLE**

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007 que modifica el reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 835/2011 de la Comisión, de 19 de agosto de 2011, que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.
- Reglamento 1129/2011, por el que se establece la lista positiva de aditivos alimentarios de la Unión Europea
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
- Reglamento (UE) n °1327/2014 de la Comisión, de 12 de diciembre de 2014 , por el que se modifica el Reglamento (CE) n °1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional y en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional Texto pertinente a efectos del EEE

APROBADA POR: RESPONSABLE DE APPCC:



**FICHA TÉCNICA**  
**CECINA CON ACEITE DE OLIVA**

Nº: EPF-06	Pág 6 de 6
Edición: 07	
Fecha:16/01/2015	