

	FICHA TÉCNICA CECINA		Nº: EPF-32	Pág 1 de 5
			Edición: 03	
			Fecha: 12/02/2015	

1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Cecina

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.

1.4. PRESENTACIÓN

Cecina centros.
Cecina centros mitades.
Cecina tacos.

1.5. MARCA

Embutidos Pajariel

2 COMPOSICIÓN CUALITATIVA

2.1 INGREDIENTES

Carne de vacuno
Sal
Azúcar
Antioxidantes E-331iii
Conservadores E-252 y E-250

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 ₂ .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

	FICHA TÉCNICA CECINA		Nº: EPF-32	Pág 3 de 5
			Edición: 03	
			Fecha: 12/02/2015	

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 ² ufc/g (loncheados)
Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Clostridium Sulfitoreductores	< 10 ² ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	<10 ² ufc/g

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 a amarillenta en la zona con grasa. Al corte, coloración roja intensa uniforme.

Aspecto uniforme.

Sabor característico de producto salazonado, ahumado y curado, con intensidad variable en función del tiempo de curación.

Consistencia firme.

Aroma característico de producto ahumado.

3.4. VALOR NUTRICIONAL

Valores nutricionales por 100g de producto

Valor energetico	800 kj / 190 kcal kJ
Grasas	7 g
de las cuales saturadas	3 g
Hidratos de carbono	0,8 g
de los cuales azúcares	0,8 g
Proteínas	31 g
Sal	3,8 g

	FICHA TÉCNICA CECINA		Nº: EPF-32	Pág 4 de 5
			Edición: 03	
			Fecha: 12/02/2015	

4 PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE

EN CENTROS: seis meses desde la fecha de su envasado o etiquetado
 EN CENTROS MITADES: seis meses desde la fecha de su envasado o etiquetado
 EN TACOS: seis meses desde la fecha de su envasado o etiquetado

5 ETIQUETADO

En la etiqueta 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

6 ALMACENAMIENTO Y REQUISITOS DE CONSERVACIÓN

Tacos y centros: Conservar a temperatura de refrigeración, entre 0-5°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

	FICHA TÉCNICA CECINA		Nº: EPF-32	Pág 5 de 5
			Edición: 03	
			Fecha: 12/02/2015	

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) nº 1327/2014 de la Comisión, de 12 de diciembre de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 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

APROBADO POR RESPONSABLE APPCC