



FICHA TÉCNICA: CECINA DE ANGUS

1.- Empresa:

AVILANATUR CABEZAS DEL VILLAR S.L.

C/ RIO CEGA 1, POL. IND. LAS HERVENCIAS – 05004 AVILA

B-05197942

RGSEAA: 10.027570/AV

2.- Especificaciones técnicas:

Denominación comercial: Cecina de ANGUS.

Código EAN: 8437020518468

Ingredientes: carne de Angus, sal, dextrosa, azúcar, antioxidantes: E-331iii, E-116 (4,00%), conservadores E-252 (10,00%)

Proceso productivo:

Se procede a la salazón de la carne. Tras lo cual son llevados a la zona de reposo, para que se realice la maduración. Finalizado el proceso de ahumado, se envasan las piezas y se embalan en cajas de cartón para su comercialización.

Tratamientos añadidos al producto: ligeramente ahumado

Caducidad: 150 días.

Condiciones de distribución: es un producto curado que no necesita refrigeración, siendo las temperaturas apropiadas las que van de los 4 a los 18 grados centígrados, para que no suelte grasa dentro de la bolsa y desmejore su presentación.

3.- Características organolépticas:

Aspecto: pieza, ligeramente rugoso, consistente y correcto ligado al corte

Color: Rojo de carne curada, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de magro y tocino.

Aroma: Característico.

Sabor: Característico.

4.-Presentación: Bolsas (al vacío o en atmósfera protegida) y cajas

5.- Uso esperado: Listo para consumo

6.- Alérgenos (RD126/2015): NO CONTIENE

7.- Imagen del producto:

8.- Características físico-químicas:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Valor energético	213,42	Kcal/100 g
	892,95	Kj/100 g
Proteína	18,81	gr
Grasa Total	15,147	gr
Grasa saturada	6,93	gr
Agua	60,13	gr
Sal (sodio x 2,5)	0,51	gr
Hidratos de Carbono	0,42	gr
Azúcar	0,42	gr

9.- Características microbiológicas:

PARÁMETRO	PROCEDIMIENTO	VALOR
Staphylococcus	STAPHYLOCOCCUS AUREUS ALIMENTOS EMBUTIDO CURADO	< 100
Salmonella- alimentos	SALMONELLA ALIMENTOS EMBUTIDO CURADO	Ausencia
Listeria- Alimentos	LISTERIA ALIMENTOS EMBUTIDO CURADO	Ausencia
E. Coli- Alimentos	E.COLI ALIMENTOS EMBUTIDO CURADO	<10
Clostridium sulfito reductores Alimentos- Alimentos	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS ALIMENTOS EMBUTIDO CURADO	<10

10.- OMG: Producto libre de OMG'S a ser declarados.

(Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N° 1829/2003 y N° 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 198/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)