



# ESPATEC EXTRA 150 g

EDICIÓN: 1

R1.Pro8.S.04

FECHA: 7/05/10

Pág. 1 de 2

<b>DENOMINACIÓN</b>	ESPATEC EXTRA 150 g
<b>MARCA</b>	DIPER
<b>CÓDIGO</b>	209
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	10.12147/B
<b>CATEGORIA COMERCIAL</b>	EXTRA
<b>FORMATO</b>	VELA . Largo 300 mm ± 40, ancho 35 mm ± 5, alto 25 mm ±5
<b>PESO NETO</b>	150 g ± 2,5%

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Normas oficiales de calidad. BOE nº70 de 21 de marzo de 1980

	CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA
<b>TEXTURA Y ASPECTO EXTERNO</b>	Consistencia firme y compacta al tacto, forma cilíndrica más o menos regular, aspecto rugoso en el exterior.	Análisis sensorial Producto sujeto a desecación
<b>APARIENCIA, COLOR</b>	Corte homogéneo, liso y bien ligado, sin colorantes anormales y con la diferenciación neta entre fragmentos de carne y grasa	5,75<pH<6,35 Análisis sensorial
<b>OLOR Y SABOR</b>	Característicos del curado	Período mínimo secado: 2 sem. Período máximo secado: 3 sem. 5,75<pH<6,35 Análisis sensorial

## INFORMACIÓN ETIQUETADO: INGREDIENTES

Paleta, magros y panceta de cerdo, lactosa, vino, sal, dextrina, especias, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250, E-252) y colorante (E-120). EXENTO DE GLUTEN. Este producto contiene lactosa (derivado de la leche) y sulfitos, y puede contener trazas de proteína de leche y proteína de soja.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y las directivas 2003/89/CE del Parlamento Europeo y del consejo que modifica la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del consejo que modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios

	AÑADIDO	CONT. CRUZADA		AÑADIDO	CONT. CRUZADA
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	X		PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		
FRUTOS DE CÁSCARA			DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES a 10mg/Kg o 10mg/L expresado como a SO2	X	
SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS			CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS		
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO			MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO			ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES			MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		

## ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)

No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OGM)

**VALOR NUTRICIONAL Y ENERGÉTICO DEL PRODUCTO por 100g**

R.D. 1669/2009, de 6 de noviembre. Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios

NUTRIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	NUTRIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
V. ENERGÉTICO	Kcal	458	GRASA	g	38
V. ENERGÉTICO	KJ	1899	Saturadas	g	14,2
PROTEÍNAS	g	24	Monoinsaturadas	g	19
H. DE CARBONO	g	5	Poliinsaturadas	g	4,8
Azúcares	g	4	SODIO	g	1,6
FIBRA ALIMENTARIA	g	<1			

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Nomas oficiales de calidad. BOE nº70 de 21 de marzo de 1980

	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA (%)
HUMEDAD	40 Max
PROTEÍNA TOTAL	30 Min *
HIDROXIPROLINA	0,6 Max *
GRASA	57 Max *
HIDRATOS DE CARBONO TOTALES (Glucosa)	9 Max *
HIDRATOS DE CARBONO INSOLUBLES (Glucosa)	2 Min *
FOSFATOS AÑADIDOS (Como P2O5)	<5000 ppm.
NITRITO SODICO (Residual)	<150 ppm.
NITRATO SODICO (Residual)	<150 ppm.
ÁCIDO ASCÓRBICO (Residual)	<300 ppm.
a <sub>w</sub>	≤0,92
pH	6 ± 0,35

\*Valores analíticos expresados Sobre Sustancia Seca

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007 \*

PARÁMETRO DE CONTROL	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
<i>E. coli</i>	<100 ufc/g	ISO 16649:2001 o método equivalente validado
<i>Salmonella</i> *	Ausencia en 25g	ISO 6579:2002 o método equivalente validado
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 ufc/g	ISO 6888-1:1999 o método equivalente validado
Clostridios sulfito reductores	<100 ufc/g	ISO 15213:2003 o método equivalente validado
<i>Listeria monocytogenes</i> *	<100 ufc/g	ISO 11290-2:1998 / A1:2004 o método equivalente validado
<i>Lactobacillus</i>	10 <sup>6</sup> -10 <sup>9</sup> ufc/g	ISO 15214:1998 o método equivalente validado

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

En almacén: Conservar entre 0-5°C (Tª INTERIOR) y HR 75-85%. Mantener stocks en un plazo de 15 días máximo que implique conservar el producto bloqueado dentro de su envase de transporte. En punto de venta: " Mantener en lugar fresco y seco por debajo de 15°C "

**CONSUMO PREFERENTE Y LOTE**

\* Consumir preferentemente ante del " día/mes/año 6 meses ( 183 días )

" Lote ": 08.06 = Número de partida ( correlativo ) + número de Sub-partida

**CARACTERÍSTICAS ENVASADO**

Piezas con etiqueta tipo vitola en envase individual.

El envase consiste en una lámina macroperforada de polipropileno biorientado acrílico 16 cm ancho ( Flow-pack ) con las frases de consumo preferente y lote impresas en él.

**CARACTERÍSTICAS EMBALAJE**

Caja de cartón perforada y etiquetada con Código GTIN 128 ( ETIQUETA DE EXPEDICIÓN )

Con posibilidad de etiquetar con DUN 14.

**USO ESPERADO**

Apto para todo tipo de consumidores excepto personas sensibles a los alérgenos siguientes: derivados de leche (incluida la lactosa), sulfitos y proteína de soja.

Aprobado por: Imma Mercader - Dtor. Técnico

Fecha: 18/04/2011