

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT FRESCO 27
	PANCETA SALADA IBÉRICA TACOS	Fecha: Abril 2016 Rev. : 00 Página 1 de 2

Definición	Corte correspondiente con la hoja de tocino ventrodorsal entreverada con magro, de la canal de cerdo ibérico alimentado con bellota. La infiltración de magro y grasa no es uniforme.
Tratamiento aplicados	En función del tipo de producto se podrán aplicar los siguientes tratamientos: Sacrificio, faenado y despiece. Salado. Cortado. Envasado a vacío si fuera necesario. Refrigerado. Embalado.
Ingredientes	Panceta ibérica, sal.
Características organolépticas	Propias del producto
Limites Microbiológicos	<i>Aerobios mesófilos a 30°C</i> : < 1,0 x 10 ⁶ ufc/g <i>Enterobacterias</i> : < 1,0 x 10 ² ufc/g <i>E. coli</i> : < 1,0 x 10 ¹ ufc/g <i>Staphylococcus aureus</i> : < 1,0 x 10 ² ufc/g <i>Clostridium perfringens</i> : < 1,0 x 10 ¹ ufc/g <i>Salmonella spp</i> : Ausencia en 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : Ausencia en 25 g
Alérgenos	Este producto no contiene alérgenos susceptibles de ser declarados.
Destinatario	Población en general salvo personas alérgicas a alguno de los ingredientes
Fijación de la vida útil del producto	Producto envasado: 12 meses desde la fecha de envasado.
OMG	<i>Producto libre de OMG'S a ser declarados</i> <i>(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 298/2008 el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.)</i>
Descripción del envase y embalaje	Envasado a vacío
Etiquetado	Identificado con un lote de producción en el momento del envasado: Semana/Año Etiquetado acorde al RD 1169/2011
Condiciones de distribución y transporte	Distribuido mediante vehículos autorizados, en condiciones de refrigeración (T° < 7°C)
Métodos de conservación y almacenamiento	Conservar a refrigeración (<7°C).
Instrucciones de uso	Mantener a refrigeración (<7°C).
Posibilidad de uso incorrecto	Si no se respetan las condiciones de conservación la vida útil del producto puede disminuir.

Legislación aplicable:

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y USO ESPERADO DEL MISMO	FT FRESCO 27
	PANCETA SALADA IBÉRICA TACOS	Fecha: Abril 2016 Rev. : 00 Página 2 de 2

ELABORADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
FECHA: RESPONSABLE DE CALIDAD	FECHA: GERANCIA

Legislación aplicable:

- RD 4/ 2014 de 10 de Enero, Norma de calidad para la carne, jamón, paleta y la caña de lomo ibérico.
- RD 2073/ 2005 de 15 de Noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

VALORES NUTRICIONALES

PANCETA SALADA TACOS

	100 GR	
VALOR ENERGÉTICO	2861 KJ	684 KCAL
CANTIDAD DE GRASA	72,7 g	
de los cuales ácidos grasos saturados	24,6 g	
HIDRATOS DE CARBONO	< 0,5 g	
de los cuales azúcares	< 0,5 g	
PROTEÍNA	7,1 g	
SAL	4,73 g	