



FICHA TÉCNICA DE BACON AHUMADO

BACON AHUMADO



Referencia	Peso	Unidades
------------	------	----------

00234400	3-3.5 Kg aprox.	1
----------	-----------------	---

Temperatura
Entre 0 y 4°C

Fabricado por 10.06353/M CE
para La Abuela Julia, S.L.

1. Datos de la empresa

Razón Social	La Abuela Julia, S.L.	
Dirección	Calle Troya nº 36, 45190 Nambroca	
Teléfono y Fax	Telf.925 36 63 65 / fax 925 36 63 92	
Nº R.G.S.E.A.A.	10.07395/TO	
Persona de contacto	Beatriz de la Cuadra	bcmartin@laabuelajulia.com
Responsable calidad	Luis Martin	lmgarcia@laabuelajulia.com

2. Características del producto

Denominación	Bacon ahumado
Descripción del producto	Hoja de tocino entreverada con magro, son costillar; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de ahumado. Exento de golpes y hematomas.
Presentación	Bolsa retráctil termosellada de uso alimentario.
Uds. por envase	1
Peso neto	3-3.5 Kg aprox.
Peso unidad individual	3-3.5 Kg aprox.

3. Ingredientes

Ingredientes	Panceta de cerdo, agua, sal, estabilizadores (E-407a, E-450iii, E-450v, E-451i y E-471), azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-316, E-331iii), aromas, potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-250, E-262ii, E-270) y humo natural (a partir de madera de haya).
--------------	---



La calidad
que mereces

FICHA TÉCNICA DE BACON AHUMADO

4. Alérgenos

Según reglamentación CE en vigor	Como ingrediente	En el mismo área de producción	En planta
Cereales que contengan gluten y productos derivados(1)	-	-	-
Gluten < 20 mg/kg	-	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-	-	-
Huevos y productos a base de huevo.	-	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-	-	-
Soja y productos a base de soja.	-	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados (2)	-	-	-
Apio y productos derivados.	-	-	-
Mostaza y productos derivados.	-	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/ litro (expresado como SO ₂ .)	-	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-	-	-

(1) Trigo (como espelta o trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados

(2) Almendras (*amygdalus communis l.*), avellanas (*corylus avellana*), nueces (*juglans regia*), anacardos (*anacardium occidentale*), pacanas [*carya illinoensis (wangenh) k. Koch*], castañas de pará (*bertholletia excelsa*), pistachos (*pistacia vera*), macadamias o nueces de australia (*macadamia ternifolia*) y productos derivados.

5. Organismo genéticamente modificado

OGM No contiene

6. Condiciones del producto

Vida útil del producto	90 días desde la fecha de fabricación
Loteado	Lote de origen.
Conservación	Conservar entre 0-4° C
Modo de uso	Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez abierto consumir en 72 horas.
Consumidores de destino	Toda la población a excepción de aquellas personas alérgicas o intolerantes a los alérgenos especificados en esta ficha técnica y etiquetado; y a aquellas personas que por motivos religiosos o de cualquier índole no puedan consumir carne de cerdo.
Uso esperado	Plancha.



FICHA TÉCNICA DE BACON AHUMADO

7. Información nutricional

La información nutricional detallada en la tabla siguiente, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Valores medios en 100 g

Valor Energético	1581 kJ 382 Kcal
Grasas	35.7 g
<i>de las cuales Saturadas</i>	13.0 g
Hidratos de Carbono	1 g
<i>de los cuales Azúcares</i>	0.6 g
Proteínas	14.2 g
Sal	1.5 g

8. Características del producto

Características microbiológicas

Salmonella spp.	Ausencia/25 g
E-Coli β -Glucuronidasa	4.9×10^3 ufc/g

Características Organolépticas

Color	Rosado-rojizo, son coloraciones anormales. Homogéneo al corte.
Olor	Aroma agradable y característico de la carne de cerdo ahumada.
Aspecto	Presenta una conformación uniforme y homogénea.
Textura	Firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

9. Envase

Presentación	00234400
Tipo	Bolsa alimentaria retráctil termosellada
Longitud (cm)	-
Anchura (cm)	-
Altura (cm)	-
Volumen del envase (cm ³ /unidad)	-



FICHA TÉCNICA DE BACON AHUMADO

10. Embalaje

Tipo	Caja máster (cartón)	Caja Plástica Retornable (Euroenvase)
Longitud (cm)	34.5	60
Anchura (cm)	27	40
Altura (cm)	14	20
Volumen del envase (cm ³ /unidad)	13041	48000
Unidades de producto por embalaje	2	9

11. Paletización

Tipo de palet	Europeo de madera	Europeo de plástico
Nº de cajas por capa	8	4
Nº de capas	10	6
Kg / palet	22-23	6-7

12. Método de transporte y distribución




El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permitan mantener una temperatura en los productos entre 0 C y 4° C.

13. Requisitos legales

- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005.
- Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos.
- Reglamento 2015/647 por el que se modifica corrigen los anexos II y III del Reglamento 1333/2008.



FICHA TÉCNICA DE BACON AHUMADO

Elaborado	Revisado	Aprobado	Edición	Fecha	Modificaciones
			1	28.08.2018	Edición inicial
T. Calidad	R. Calidad	Adj. gerencia			

CONFORME EL CLIENTE

En caso de no devolver las especificaciones firmadas en el plazo de una semana se entienden que se aceptan las condiciones fijadas