

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0028/ PANCETA IBERICA SALADA/COD. EAN 8436617063268			
DEFINICIÓN	Lomo de tocino de cerdo ibérico con magro, adicionada de sal, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.			
COMPOSICIÓN	Panceta de cerdo ibérico y sal. Origen España			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)		Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos Glutamatos < 10.000 ppm
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto Blanco intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades blanquecinas. Sabor: característico de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		Color:	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2646/643		
	Grasas (g./100g.)	67.7		
	de las cuales saturadas (g./100g.)	22.73		
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1		
	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5		
	Proteínas (g./100g.)	7.3		
Sal (g./100g.)	4.47			
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.			
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SIN ALERGENOS			
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.			
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.			
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011			
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.			
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Conservar en lugar fresco y seco.			
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.			