



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Nombre del producto	PANCETA DE CERDO FILETEADA SAZONADO CONGELADO PREPARADO DE CARNE
Ingredientes	Panceta de cerdo con piel sin el costillar fileteada. Carne de cerdo 90%, agua añadida, sal, proteína cárnica de cerdo, maltodextrina, estabilizantes E-407, antioxidante E-331, E-306, antiaglomerantes E-551 y E-500
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO PROCEDE DE ANIMALES MODIFICADOS GENÉTICAMENTE
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Listeria ausencia /25g Salmonella ausencia / 25g E. coli 500 ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en bolsas plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Pesos habituales 5 Kg, además de cualquier otra petición del cliente. El producto se presenta en I.Q.F interfoliado en láminas de plástico alimentario. Filetes realizados a 1.00 cm de grosor.
Especificaciones del etiquetado	Nombre Empresa. Registro Sanitario. Producto. Fecha de congelación y fecha de caducidad
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18.00° C
Condiciones de uso y Alérgenos	Los alimentos elaborados están destinados a su consumo cocinado principalmente. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Porcino congelado 18 meses
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por : Dpto. de Calidad	Fecha última revisión : 02/09/2019

Valor NUTRICIONAL medio por 100 gramos de producto

- Valor Energético : 231.63 kcal / 969.79 Kj
- Grasas : 18.0 gr
(de las cuales son saturadas : 6.7 gr
- Hidratos de carbono : 0.18 gr
(de los cuales son azucares 0.01 gr
- Proteínas : 19.08 gr
- Sal : 0.58 gr
- Fibra alimentaria : 0.00 gr