



# Ficha Técnica de Producto

Edición: 18  
Fecha: 11/04/2022

## PRODUCTO: TORREZNO ANCHO

### DATOS TÉCNICOS

<b>CÓD EAN:</b> 8425553001144	<b>CÓD INTERNO:</b> 114
<b>INGREDIENTES</b>	
Panceta curada de cerdo (panceta de cerdo, sal, pimentón y conservador (E-250)).	
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS COMPONENTES (OGM, Alérgenos, Irradiados)</b>	
Adobados. Sin componentes Genéticamente modificados. Sin componentes irradiados. Posibles alérgenos: Ninguno.	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>Consistencia:</b> Firme y compacta <b>Color:</b> Característico <b>Aroma:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS (Valores análisis tipo)</b>	
<b>PARÁMETROS</b>	<b>TOLERANCIAS</b>
NITRITOS:	≤ 150 ppm NaNO <sub>2</sub> (máximo residual)
NITRATOS:	≤ 150 ppm NaNO <sub>3</sub> (máximo residual)
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>PARÁMETROS</b>	<b>TOLERANCIAS</b>
Escherichia Coli β-glucuronidasa +	≤ 100 u.f.c / g
Staphylococcus aureus enterotoxigénico:	≤ 100 u.f.c / g
Investigación de Salmonella spp	Ausencia/ 25 g
Investigación de Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25 g
Recuento de Listeria monocytogenes	≤ 10 u.f.c / g
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr. de producto (análisis tipo).</b>	
Valor energético:	± 1.647 KJ ± 397,4 Kcal
Grasas:	± 33,0 g
- De las cuales saturadas	± 12,7 g
Hidratos de Carbono:	± 0,3 g
- De los cuales azucares	± 0,1 g
Proteínas:	± 24,5 g
Sal:	± 2,7 g



# Ficha Técnica de Producto

Edición: 18  
Fecha: 11/04/2022

<b>INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DEL PRODUCTO</b>	
<b>ENVASADO</b>	Envasado al vacío con atmósfera protectora en Bandeja Termoformada.
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	Impresa en la etiqueta sobre el envase: 90 días.
<b>IDENTIFICACIÓN DEL LOTE</b>	Impreso en la etiqueta en el envase. Lote: AÑSE-T - AÑ: año de fabricación (dos últimos dígitos) - SE: semana del año en que se lleva a cabo la fabricación. - T: Torrezno
<b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN Y USO</b>	Conservar entre 2° – 7 °C. Producto precocinado. Necesita ser cocinado para su consumo. Fritura a 180 ° durante 5 minutos. Abrir a temperatura ambiente 1 hora antes de su consumo.

## DATOS LOGÍSTICOS

<b>UNIDAD DE PRODUCTO</b>					
PESO	LARGO mm.	ANCHO mm.	ALTO mm.	TARA BANDEJA	TARA ETIQUETAS
±1.300 grs.	320 mm.	239 mm.	38,5 mm.	0,050 Kg.	0,001 Kg.
<b>ENVASADO Y ETIQUETADO</b>					
ENVASADO: En bandeja termoformada al vacío con atmósfera protectora. ETIQUETADO: Etiqueta con toda la información reglamentaria.					
<b>CAJAS</b>					
TIPO DE CAJA	Largo		Ancho		Alto
Caja de cartón	330 mm.		253 mm.		192 mm.
Tara de la caja y bandejas en Kg		Unidades por Caja		Kg CAJA	
0,550 Kg.		5 Bandejas		± 6,5 kg.	
<b>PALETS</b>					
TIPO DE PALET			Euro palet 120 x 80		
Cajas por fila (máx)	Filas por palet (máx)	Altura palet (máx) cm		Kg PALET entero	
10	7	± 160 cm.		± 455 Kg.	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>					
Conservar refrigerado entre 2° y 7° C. Evitar lugares húmedos. No apilar a alturas superiores de 2 m.					
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>					
Requiere de transporte refrigerado. Evitar golpes y humedad.					

## LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) Nº 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril,



## Ficha Técnica de Producto

Edición: 18  
Fecha: 11/04/2022

relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y modificaciones posteriores, (RG 105/2010).
- Real Decreto 687/2002, de 12 de julio, por el que se aprueba el reglamento para ejecución de la Ley 17/2001 de Marcas, de 13 de junio de 2002.
- Reglamento (CE) N° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.
- Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

### DATOS DE LA EMPRESA

Empresa elaboradora	Número de salubridad
<b>EMBUTIDOS MORENO SAEZ, S.L.</b> <b>C/ Eduardo Saavedra, 40</b> <b>42004 - SORIA</b>	<b>ES</b> <b>10.02434/SO</b> <b>CE</b>