



TORREZNITOS
(válida 3 años, salvo cambio legislativo)

Rev 01
Fecha: 01/06/2023
Pág 1 de 2

Denominación legal del producto

Cortezas de cerdo frita

Datos Técnicos

Descripción del producto: Cortezas y tozino de cerdo

Ingredientes: Corteza y tocino de cerdo, ajo, sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250) y antioxidantes (E-300)

Condiciones almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz

Vida útil: 4 meses.

Declaraciones obligatorias: N/A

Elaborado para: Productos Ugarsa, S.LU
c/ Los Prados, s/n
42113 Matalebreras (Soria)
Teléfono y Fax-975383341
www.artefritas.com
e-mail: info@artefritas.com

Origen: NA

Origen del ingrediente primario: NA

R.G.S.E.A.A: 10.027347/SO

Formato de venta: Bolsa termosellada, 80g.

Población excluyente: Apto para todo tipo de población, a excepción de personas alérgicas a alguno de los ingredientes declarados o nombrados específicamente como alérgenos en el etiquetado.

Uso previsto del producto: Las cortezas de cerdo pueden consumirse directamente sin ningún tratamiento previo a su ingesta, por todo tipo de población. Una vez abierta la bolsa se recomienda esperar 1 o 2 minutos antes de consumir.

Gluten: Apto para celíacos

Tratamiento y procesado

Secado

Cortado

Adición de aditivos * y fritura (*ver ingredientes)

Envasado

UV-radiación gamma: NO

Ionización: NO

Condiciones de transporte. Requerimientos necesarios

No precisa refrigeración

Características organolépticas:

Sabor: Sabor a tocino frito. Producto crujiente y sabroso

Color: Marrón claro.

Olor: Característico.

Características físico-químicas

Humedad: ≤ 3,5%

Sal: ≤ 5%

Cadmio: ≤ 0,1 mg/Kg peso fresco

Plomo: ≤ 0,05 mg/Kg peso fresco

Suma de dioxinas: ≤ 1 pg/g de grasa

Suma de dioxinas y PCBs: ≤ 1,25 pg/g de grasa

Características microbiológicas

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO



TORREZNITOS
(válida 3 años, salvo cambio legislativo)

Rev 01
Fecha: 01/06/2023
Pág 1 de 2

Perfil nutricional (valores por 100 g)

Valor energético:	2910 Kj/702,5kcal
Grasa:	60,4 g
de las cuales saturados:	21,1 g
Hidratos de carbono:	<0,75 g
de los cuales azúcares:	<0,75 g
Proteínas:	39,7 g
Sal:	4 g

Declaración de alérgenos (conforme al reglamento 1169/2011 anexo II)

Alérgeno	Contiene	Alérgeno	Contiene
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas	Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas	Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas	Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas	Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas	Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas
Frutos de cáscara	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Trazas		

OMG

Libre de Organismos Modificados Genéticamente

Documentación de referencia (conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones)

Reglamento 1881/2006 de 19 de Diciembre por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
 Reglamento (UE) 2018/73 DE LA COMISIÓN de 16 de enero de 2018 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.
 Reglamento 1441/2007 y Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos
 Real Decreto 1801/2008 normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
 Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
 Reglamento de ejecución (UE) 2018/775 relativo al origen del ingrediente primario del alimento
 Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OGM y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
 REGLAMENTO (CE) No 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales relativos a la seguridad alimentaria

Datos logísticos

Peso neto: 80 g
Peso bruto: 84 g
Datos unidad (L x A x a): 145mm x 235mm x 70mm
EAN: 8437002219352
Datos caja (L x A x a): 19mm x 250mm x 330mm
DUM-14: 1843002219359

Datos palé:

Número de bolsas /caja: 12 bolsas/caja
Número de cajas /fila: 10 cajas/fila
Número de fila/palé: 11 filas/palet
Número de cajas/palé: 110 cajas/palet
Altura palé: 210 cm
Peso bruto: 168 Kg

Peso de la caja: 1,3 Kg