



FICHA TÉCNICA

ESPETEC EXTRA

Fecha 20-01-2021
Referencia FT-FTP-100
Revisión 14
Página 1 de 2

CÓDIGO PRODUCTO: 100

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: derivado cárnico curado-madurado

CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE:

Conservar en lugar fresco y seco

TRATAMIENTO TECNOLÓGICO: Producto sometido a desecación

CONSUMO PREFERENTE: 4 meses

DESTINACIÓN: a toda la población en general considerando que contiene o puede contener alérgenos.

USO ESPERADO: Consumo en crudo

PESO NETO (g): 180

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN: -

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.



INGREDIENTES: INGREDIENTES: carne de cerdo, LACTOSA, sal, LECHE desnatada en polvo, especias, dextrosa, conservadores (nitrito potásico y nitrito sódico), aromas, antioxidante (ascorbato de sodio) y tripa natural fina de cerdo.

Reglamento (CE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008 (DOUE L 354, de 31.12.2008), sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores.

TRIPA: Entubado fino de cerdo, calibre 38/40, recubierta de moho blanco.

PRESENCIA DE INGREDIENTES ALERGÓGENOS: NO = no contiene, C = contiene, T = Puede contener trazas

Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados	C	Moluscos y productos a base de moluscos	NO

OMG: Atendiendo a los datos facilitados por nuestros proveedores, certificamos que este producto no proviene de Organismos Modificados Genéticamente

Reglamento (CE) N° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

PROCESO PRODUCTIVO: Recepción e inspección de las materias primeras, almacenaje en condiciones de refrigeración, selección y picado de la carne, incorporación de las especias, ingredientes y aditivos, reposo en refrigeración, embutido, colgado en carros, secado en secaderos con temperatura y humedad controladas, envasado, etiquetado, encajado, expedición y distribución.

EDITADO: Eva Jorge

05-07-2012

EDITADO: Eva Jorge

RESP. SIST. CALIDAD

Fecha 20-01-2021

APROBADO: Francesc Molina

DIRECTOR GENERAL

Fecha 20-01-2021



FICHA TÉCNICA

ESPETEC EXTRA

Fecha 20-01-2021

Referencia FT-FTP-100

Revisión 14

Página 2 de 2

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:
(cumplimiento del Reglamento 2073/2005)

** <i>Salmonella</i> :	Ausencia en 25 g
<i>Escherichia coli</i> :	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	< 100 ufc/g
Clostridios sulfito-reductores	< 100 ufc/g
** <i>Listeria monocytogenes</i> :	< 100 ufc/g
Enterobacterias:	< 1000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

En cumplimiento del Reglamento 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996 y reglamento CE 853/2004 relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

Reglamento (UE) N° 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Rojo rosáceo y la grasa blanca

Olor: Característico y agradable

Textura: Característica

Sabor: Característico y agradable

Consistencia: Firme

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Nitritos: < o = 150 (Reglamento 1333/2008;

Nitratos: < o = 150 Reglamento 601/2014 ppm (annex II, punt 08.3.4.2))

AW: < 0.92 (Reglamento 2073/2005)

Humedad: < 40%

Grasa s.s.s: < o = 57%

Hidratos de carbono s.s.s: < o = 9%

Proteína s.s.s: > o = 30%

Relación colágeno/proteína s.s.s: < o = 16%

Proteínas añadidas s.s.s: < o = 1%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético (kj/kcal): 1819/438

Grasas(g): 34,00
de las cuales saturadas(g): 12,00Hidratos de carbono(g): 4,00
de los cuales azúcares(g): 3,50

Proteínas (g): 29,00

Sal (g): 4,00

INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA:

Denominación del producto, ingredientes, lote, fecha de consumo preferente, datos de la empresa, punto verde, instrucciones de conservación

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Producto envasado en film de polipropileno biorientado y macroperforado

Reglamento CE 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2014, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y modificaciones posteriores.

Reglamento (UE) n° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ENCAJADO

10 piezas/caja

PALETIZACIÓN

12 cajas/nivel

EDITADO: Eva Jorge

05-07-2012

EDITADO: Eva Jorge

RESP. SIST. CALIDAD

Fecha 20-01-2021

APROBADO: Francesc Molina

DIRECTOR GENERAL

Fecha 20-01-2021