




# FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

IMP-2004 Rev:1 04/09

Nº

05

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO INTERNO:	<b>824000 Fuet YAYA</b>	
DESCRIPCIÓN:	<b>Producto curado, de calibre pequeño y curación corta</b>	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	<b>Fuet El de la YAYA</b>	
Nº RGS:	<b>ES 10.01928/B CE</b>	
Nº DE LOTE	<b>Digito de 6 cifras que se mantiene a lo largo de todo el proceso.</b>	
ORIGEN	<b>España</b>	

### COMPOSICIÓN:

MATERIA PRIMERA	Magro y papada de cerdo, tripa natural
INGREDIENTES	<b>Lactosa</b> , sal, <b>leche</b> en polvo, especias, dextrosa, proteínas de la <b>leche</b> , estabilizadores ( E-450, E-452), antioxidante ( E-301) y conservante ( E-250).
PRESENCIA DE OMG	No
GLUTEN	No
ALERGENOS	<b>Leche y sus derivados ( incluido la lactosa)</b>

### OTROS:

Proceso de elaboración	La carne fresca de cerdo procedente de la sala de despiece, se traslada a la cámara frigorífica. A continuación pasa por la maquina de picar, con la finalidad de triturarla. Seguidamente pasa por la pastera donde, junto a los condimentos, se amasa. Una vez amasada, el fuet es embutido, cortado a piezas y atado. Atadas todas las piezas, se cuelgan en unos estantes sostenidos por un rail aéreo que los transporta a los secaderos donde se sigue un proceso de curación. Una vez esta curado, se etiqueta, se encaja, se traslada a expedición y ya esta listo para su distribución.										
Tiempo de vida útil	3 meses										
Destinación	A toda la población en general excepto personas con alergia i/o intolerancia a la <b>leche y sus derivados ( incluido la lactosa)</b>										
Utilización final	Este producto se come crudo, en bocadillos, aperitivos, entremeses o ensaladas.										
Condiciones de conservación	El producto debe conservarse en un lugar fresco, a una temperatura entre 5°C y 10°C.										
Condiciones de transporte	Con transporte refrigerado a una temperatura entre 5°C y 10°C										
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y de transporte que se indican, puede alterar las características microbiológicas, organolépticas y la vida útil del producto										
Características microbiológicas Reglamento CE 2073/05 (Listeria)	<table border="1"><tr><td><b>Escherichia coli:</b></td><td>&lt; 100 UFC /gramo</td></tr><tr><td><b>Salmonella:</b></td><td>Ausencia en 25 gramos</td></tr><tr><td><b>Staphylococcus aureus:</b></td><td>&lt; 100 UFC / gramo</td></tr><tr><td><b>Anaerobis sulfite reductors:</b></td><td>&lt; 100 UFC / gramo</td></tr><tr><td><b>Listeria monocytogenes:</b></td><td>&lt; 100 UFC / gramo</td></tr></table>	<b>Escherichia coli:</b>	< 100 UFC /gramo	<b>Salmonella:</b>	Ausencia en 25 gramos	<b>Staphylococcus aureus:</b>	< 100 UFC / gramo	<b>Anaerobis sulfite reductors:</b>	< 100 UFC / gramo	<b>Listeria monocytogenes:</b>	< 100 UFC / gramo
<b>Escherichia coli:</b>	< 100 UFC /gramo										
<b>Salmonella:</b>	Ausencia en 25 gramos										
<b>Staphylococcus aureus:</b>	< 100 UFC / gramo										
<b>Anaerobis sulfite reductors:</b>	< 100 UFC / gramo										
<b>Listeria monocytogenes:</b>	< 100 UFC / gramo										

OBSERVACIONES:	Nº Revisión	Fecha	Motivo
	10	04/16	Actualizacion



# FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

IMP-2004 Rev:1 04/09

Nº

05

Características químicas: Valor nutricional medio en 100 grs	<b>Valor energético</b>	1756 Kj / 423 Kcal
	<b>Grasas</b>	32.1g
	<i>De las cuales ácidos grasos saturados</i>	11 g
	<b>Hidratos de carbono</b>	6.1 g
	<i>De los cuales azúcares</i>	6.1 g
	<b>Proteínas</b>	27.4 g
	<b>Sal</b>	4.3 g
Características físicas	<b>MEDIDA:</b>	29 cm +/- 2 cm de largo
	<b>PESO:</b>	180 gramos

Características organolépticas	<b>COLOR</b>	Típico de un producto curado
	<b>AROMA</b>	Agradable y característica
	<b>GUSTO</b>	Suave y agradable
	<b>ASPECTO DEL CORTE</b>	Homogéneo liso y bien atado. Diferenciación entre trozos de carne y grasa.
	<b>CONSISTENCIA</b>	Compacto al tacto
	<b>ASPECTO EXTERNO</b>	Moho blanco y uniforme. Forma redondeada

### PRODUCCIÓN STANDARD / AUSA:

Datos de identificación del producto:	En la etiqueta constan los siguientes datos: descripción del artículo, ingredientes ,origen ,condiciones de conservación, condiciones de uso, fecha de consumir preferentemente, características nutricionales, datos de la empresa, nº de lote, peso de la pieza, nº de registro sanitario y código Ean del producto
Datos de identificación de la caja:	En la etiqueta de la caja constan los siguientes datos: nombre de la empresa, descripción del artículo , nº de lote, nº de registro sanitario, fecha de caducidad, y código Ean del producto.
Envase primario . Peso medio	Sin bolsa y con etiqueta. Peso aproximado: 180 gr la pieza.
Envase secundario . Peso medio	Cajas de 4,500 kgs: 25 piezas
Palatización:	Según pedido

OBSERVACIONES:	Nº Revisión	Fecha	Motivo
	10	04/16	Actualizacion