

	FICHA TÉCNICA	IMP-1021	
		Revisión: 3	Fecha: 09/01/2013

Código artículo:	828000		Materia primera:	Panceta de cerdo.
Descripción artículo:	BACON CURADO		Ingredientes:	Sal, dextrosa, antioxidante (E-301) y conservante (E-250).

Proceso:	El proceso de elaboración de estos productos sigue, a nivel general, las siguientes fases: recepción y inspección de las materias primas, almacenamiento en condiciones de refrigeración, pulido de las piezas de panceta, incorporación de la sal y los aditivos, salado en bombo al vacío, reposo en cámara para favorecer la penetración de la sal, desalado en bombo al vacío, colgado en carros, secado a temperatura y humedad controlados, prensado, envasado, pesado, etiquetado, encajado, expedición y distribución.
Observaciones:	Identificación con nº de lote Origen España.

Características microbiológicas:		Características Nutricionales (en 100g de producto):		Características Organolépticas:	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	< 500 ufc/g	Valor energético:	1762 kJ/ 426 kcal	Color:	Típico de un producto curado
Escherichia coli:	< 100 ufc/g	Grasas <i>De las cuales ácidos grasos saturados:</i>	36.3 g 14.8 g	Olor:	Agradable y característico
Staphylococcus aureus:	< 500 ufc/g	Hidratos de carbono <i>De los cuales azúcares</i>	0.8 g 0.4 g	Gusto:	Suave y agradable
Salmonells spp.:	Ausencia en 25 g	Proteínas	23.7 g	Consistencia:	Característica producto
Lysteria monocytogenes:	<100 ufc	Sal	3.8 g	Aspecto:	Pieza entera de panceta de cerdo

Vida útil:	180 días	Registro sanitario:	ES-10.01649/B CE
Alérgenos:	Ausencia	OMG:	Ausencia

Presentación:	Se presenta en cajas que contienen 2 piezas envasadas al vacío (ENVAC70 300X600). El peso medio de cada pieza es de 2.7 kg aprox.
Destino:	Consumidor final en general.
Uso esperado consumidor:	Orear el producto antes de servir. Venta previo fraccionamiento de la pieza. Producto listo para consumo.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener a temperatura entre 0-5°C.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas i la vida útil del producto.

Elaborado:	Aprobado:	Creado:	Revisión:
Responsable Calidad	Dirección	02/03/09	18/03/2016