

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

<b>Código artículo:</b>	<b>830500</b>		<b>Materia primera:</b>	Panceta de cerdo
<b>Descripción artículo:</b>	<b>BACON AHUMADO</b>		<b>Ingredientes:</b>	Agua, sal, dextrosa, proteína de SOJA, antioxidante (E-331, E-301), estabilizador (E-451, E-452), aroma, especias, gelificante (E-407) y conservante (E-250).

<b>Proceso:</b>	El proceso de elaboración de este producto sigue, a nivel general, las siguientes fases: recepción e inspección de las materias primas, almacenamiento en condiciones de refrigeración, inyección de la salmuera que contiene la sal y los aditivos necesarios, masaje en bombo al vacío, colgado en carros, tratamiento térmico y ahumado natural, enfriamiento en cámara, envasado al vacío, pesado, etiquetado, encajado, expedición y distribución.
<b>Observaciones:</b>	Identificación con nº lote. Origen España

Características microbiológicas:		Características Nutricionales ( en 100g de producto):		Características Organolépticas:	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	< 100 ufc/g	Valor energético:	1328 kJ/ 320 kcal	Color:	Típico del bacon ahumado
Escherichia coli:	< 10 ufc/g	Grasas <i>De las cuales ácidos grasos saturados:</i>	27.9 g 10.9 g	Olor:	Agradable y característico
Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/g	Hidratos de carbono <i>De los cuales azúcares</i>	2.1 g 0.6 g	Gusto:	Suave y agradable
Salmonella spp.:	Ausencia en 25 g	Proteínas	15.2 g	Consistencia:	Característica producto
Lysteria monocytogenes:	<100 ufc/g	Sal	2.4 g	Aspecto:	Pieza entera de bacon ahumado

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

<b>Presentación:</b>	Se presenta en cajas que contienen 2 piezas envasadas al vacío en bolsas (ENVAC70 300X600). El peso medio de cada pieza es de 3 Kg aprox.
<b>Destino:</b>	Consumidor final en general.No apto para consumidores con alergia a la soja.
<b>Uso esperado consumidor:</b>	Venta previo fraccionamiento de la pieza. Cocinar el producto antes de consumir.
<b>Condiciones de conservación y transporte:</b>	Producto refrigerado. Mantener entre 0-5°C.
<b>Posible uso incorrecto:</b>	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.

<b>Elaborado:</b>	<b>Aprobado:</b>	<b>Creado:</b>	<b>Revisión:</b>
<b>Responsable Calidad</b>	<b>Dirección</b>	<b>07/01/2008</b>	<b>18/03/2016</b>