

	EMBUTIDOS ESTÉVEZ, SA.	Fecha Edición Febrero 2014	Página 1/2	Revisión: 05
	FICHA TÉCNICA			

CHICHARRÓN IBÉRICO CON PISTACHOS

CÓDIGO 74

MODIFICACIONES	
Actualización Sustituye a la rev 04 de diciembre 2012	
ELABORADO : CONTROL DE CALIDAD	APROBADO: M.A. MARTÍN

	EMBUTIDOS ESTÉVEZ, SA.	Fecha Edición Febrero 2014	Página 2/2	Revisión: 05
	FICHA TÉCNICA			

1.- Producto:

Cod 74 CHICHARRÓN IBÉRICO CON PISTACHOS.

2. - Ingredientes:

Magros de cabeza de cerdo ibérico, sal, pistachos (2%), estabilizantes (E- 451, E-452), dextrosa, especias (contiene apio), licores, colorante (E-120), potenciador de sabor (E-621), antioxidantes (E-331, E-316), conservador (E-250), tocino ibérico de recubrimiento.

3.- Proceso de Fabricación:

Una vez recibidos los magros de cabeza, se salan, y añaden los ingredientes. Se dejan en reposo en cámara durante 48 h. Posteriormente se enmoldan y cuecen. Enfriamiento y desenmoldado. Por último se reenvasan en bolsa de definitiva.

4.- Ficha logística:

Peso pieza:	5,000 Kgrs. aprox.
Envase:	Al vacío en film plástico retráctil de calidad alimentaria impreso. Bolsa retráctil BB 6050, 325x550.
EAN-13:	8429571000745
DUN-14:	18429571000742
Embalaje:	Caja de cartón. 1 unidad/ caja.
Palet:	europeo. 15 cajas/ fila. 7 filas / palet. Total 105 cajas/palet.
Etiquetado:	Normativa vigente. RD. 1334/1999
Lote:	Dígitos que identifican la fecha de fabricación.
Consumo Preferente:	120 días a partir de la fecha de fabricación.
Uso del producto:	Consumidor general. Venta previo fraccionamiento.

5- Transporte y Conservación:

Almacenamiento en Palet Europeo y en cámara de 0° y 5° C.
Transporte en vehículo refrigerado
Al tratarse de un producto cocido listo para consumo, no debe desprotegerse del envase adherido, el cual saldrá fácilmente una vez loncheado el producto.

6.- Nutricional: Valores medios por 100 gr de producto

Grasa (%).....	15,0 %
Proteína (%).....	17,0 %
Hidratos Carbono (%).....	0,5 %
Valor energético medio:	Kj /100gr..... 852
	Kcal /100gr.....205

7. - Características Organolépticas:

Consistencia: firme y compacta. Forma, color, olor y sabor característico.

	EMBUTIDOS ESTÉVEZ, SA.	Fecha Edición Febrero 2014	Página 3/2	Revisión: 05
	FICHA TÉCNICA			

8.- Especificaciones microbiológicas:

Aerobios mesófilos totales.....	<10.000 ufc/gr.
Salmonella.....	Ausencia / 25 grs.
St.aureus.....	<100 ufc/gr
Sulfito reductores anaerobios esporulados...	<100 ufc/gr
Listeria monocytogenes.....	<100 ufc/gr

9.- Certificaciones:

Posible componente alergénico	Componente utilizado en el producto	Naturaleza del componente
Cacahuets y derivados.	No	
Crustáceos y derivados.	No	
Pescado y productos derivados.	No	
Huevos y derivados.	No	
Frutos secos y derivados	Si	Pistachos pelados
Leche y productos derivados, (incluido lactosa)	No	
Soja y derivados	No	
Cereales con gluten y derivados.	No	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	
Apio y derivados	Si	Apio molido
Semillas de sésamo y derivados	No	
Mostaza y derivados	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

Puede contener trazas de derivados lácteos, debido a la presencia de estos componentes en las instalaciones

De acuerdo con las correspondientes reglamentaciones de la Unión Europea, sobre etiquetado y trazabilidad de los GMO's (1829/2003 y 1830/2003), este producto, no es, ni contiene, ni ha sido producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente.

10.- Legislación aplicable:

Reglamento 178/2002: Principios Generales de la Legislación Alimentaria
 Reglamento 852/2004: Higiene de los Productos Alimenticios.
 Reglamento 2073/2005: Criterios Microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
 Orden de 5 de noviembre de 1981, norma de calidad para los productos cárnicos tratados por el calor.
 RD. 1904/1993, producción y comercialización productos cárnicos.
 RD.142/2002 y 1118/2007, lista positiva de aditivos y modificaciones.
 RD. 2001/1995. Colorantes y modificaciones posteriores.
 RD.1334/1999 y 1324/2002, norma general etiquetado.
 RD.930/1992: Etiquetado Nutricional

11. - Plan de Control de Calidad.

Aplicación de los Prerrequisitos al Sistema APPCC
 Aplicación del Sistema APPCC

12- Fabricante: Embutidos Estévez, S.A
 C/ Industrias, 4. 28850 Torrejón de Ardoz. Madrid
 RGSEAA: 10.02484/M