


GRANJA

EMBUTIDOS LA GRANJA

FICHA TÉCNICA DE CHULETA SAJONIA

(Rev. 16-05-22)

DATOS EMPRESA:	EMBUTIDOS LA GRANJA S. L. Dirección: C/ Granado 4.1. Arganda del Rey (Madrid) Teléfono: 91 655 34 07 Mail Dpto. Calidad: calidad@embutidoslagranja.es	FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO:	
ES 10.06353/M CE			

DENOMINACIÓN Y TIPO PRODUCTO:	CHULETA COCIDA Y AHUMADA TIPO SAJONIA. PRODUCTO CÁRNICO CON TRATAMIENTO TÉRMICO.
------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto constituido por el músculo íleo espinal y adyacentes con la costilla; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de la salmuera y de un tratamiento térmico y su posterior ahumado. Exento de golpes y hematomas.
----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATOS ORGANOLÉPTICOS:	SABOR	Característico de la carne de cerdo cocida, ligeramente ahumada.
	COLOR	Rosado-rojizo, sin coloraciones anormales.
	CONSISTENCIA	Firme y compacta al tacto, al corte uniforme y sin grietas.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES:	Chuleta de cerdo (75,2%), agua (14,5%), fécula de patata, sal, azúcar, estabilizantes (E-451 i, E-450 iii y E-450v), gelificantes (E-407a, E-415 y E-410), fibra de pulpa cítrica, conservadores (E-250, E-262i), antioxidantes (E-316 y E-331 iii), aromas, aroma de humo, potenciador del sabor (E-621) y humo natural (a partir de madera de haya).
-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
VALOR ENERGÉTICO (KJ / Kcal):	312 KJ/ 74 Kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	0,6 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	0,3 g
HIDRATOS DE CARBONO:	4,0 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0,5 g
PROTEÍNAS:	13,5 g
SAL:	2,6 g

DATOS MICROBIOLÓGICOS (Reg. 2073/2005)	
INVESTIGACIÓN DE <i>SALMONELLA</i>	No detectada/ 25g
INVESTIGACIÓN DE <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> .	No detectada/ 25g

INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS		
NOMBRE	SI/NO	OBSERVACIONES
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PROD. A BASE DE CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	NO	No contiene alérgenos ni trazas, según legislación vigente
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS	NO	

PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO
FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO EXPRESADO COMO SO ₂	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO

INFORMACIÓN DE OMG'S Y CONTAMINANTES

Libre de elementos genéticamente modificados e irradiados.

Este producto cumple con los requisitos del Reg. 1881/2006 y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

OTROS DATOS SEGÚN FORMATO	ENVASADO AL VACÍO	A GRANEL
ETIQUETADO (Según Reg. 1169/2011 y modificaciones)	Información general de la empresa y del producto: nombre y razón social de la empresa, marca de identificación, nombre del producto, ingredientes, fecha de caducidad, lote, condiciones de conservación y modo de empleo.	
PESO APROXIMADO POR UNIDAD	Peso aproximado de 6,5 a 7,5 kg	
FECHA DE CADUCIDAD:	90 días de vida útil.	30 días de vida útil.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Mantener refrigerado entre 0°C y 5°C.	
CONDICIONES TRANSPORTE	En vehículos refrigerados entre 0°C y 5°C; libre de plagas y en óptimas condiciones de higiene, manteniendo una estiba adecuada.	
USO PREVISTO / MODO DE PREPARACIÓN:	Este producto necesita un cocinado completo antes de su consumo.	
POBLACION DE DESTINO:	Población en general.	

DATOS LOGÍSTICOS SEGÚN EMPAQUETADO	CAJA DE CARTÓN	BANDEJA DE PLÁSTICO
UNIDADES POR CAJA O BANDEJA	1 pieza por caja.	3 piezas por bandeja.
CAJAS O BANDEJAS POR PALET	72 cajas por palet.	20 bandejas por palet.

ELABORADO POR: Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	APROBADO POR: Dirección
-----------------------------------------------------------------------	--------------------------------

NOTA: Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, sin notificación expresa de EMBUTIDOS LA GRANJA SL, impuesta por posibles variaciones de las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones, etc. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos, y no deben ser considerados como garantía contractual.