


FICHA TÉCNICA DE FIAMBRE DE PALETA COCIDA Y AHUMADA

(Rev. 26-10-21)

DATOS EMPRESA:	FABRICADO POR: <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; margin: 0 auto; display: flex; flex-direction: column; justify-content: center; align-items: center;"> ES 10.06353/M CE </div>	FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO:	
-----------------------	--	---------------------------------	---

DENOMINACIÓN Y TIPO PRODUCTO:	FIAMBRE DE PALETA COCIDA Y AHUMADA. PRODUCTO CÁRNICO CON TRATAMIENTO TÉRMICO COMPLETO.
--------------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Conjunto de músculos que corresponden a las extremidades delanteras, libre de huesos y tendones; 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:	Paleta de cerdo (66,6%), agua (28,4%), fécula de patata, sal, estabilizantes (E-451i y E-471), gelificantes (E-407, E-407a, E-410 y E-415), azúcar, dextrosa, maltodextrina, fibra de pulpa cítrica, conservadores (E-250, E-262ii y E-270), antioxidantes (E-316 y E-331iii), aromas, potenciador del sabor (E-621), aroma de humo y humo natural (a partir de madera de haya).
-------------------------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
VALOR ENERGÉTICO (KJ / Kcal):	432 KJ/ 103 Kcal
GRASA TOTAL (LÍPIDOS TOTALES):	4.3 g
- DE LAS CUALES GRASAS SATURADAS	1.64 g
HIDRATOS DE CARBONO:	4.2 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0.76 g
PROTEÍNAS:	11.84 g
SAL:	2.65 g

DATOS MICROBIOLÓGICOS	
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, IRRADIADOS 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 5 a 5,5 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.	4 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.