

	Ref.: 602
	FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA PANCETA DE CERDO IBÉRICO SALADA PIEZA//VACÍO
Realizado por: Departamento de calidad Entrada en vigor: febrero 2019	Revisión 04 Página 1 de 2

*** DATOS DEL FABRICANTE:**

NOMBRE DE LA EMPRESA:	Jamones Aljomar S.A.
CIF:	A 37200698
REGISTRO SANITARIO:	10.08899/SA
DIRECCIÓN:	Polígono I-II, C/Río Duero, Parcela 3, 37770, Guijuelo (Salamanca).
TELF/FAX:	923 580 190 / 923 580 197

*** DATOS DEL PRODUCTO:**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO				Panceta de cerdo ibérico salada pieza//vacío			
DEFINICIÓN				Pieza del cerdo ibérico que se corresponde con una hoja del tejido adiposo subcutáneo, con una capa de magro y con o sin corteza, de la zona del lomo cerdos ibéricos sanos, en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio.			
INGREDIENTES				Panceta de cerdo ibérico y sal.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				Olor: suave, característico del tocino. Ausencia de olores rancios o desagradables. Franja rojiza del magro existente. Color: Claro, blanquecino, ligeramente beige.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				5.6 > pH > 6.2 Ausencia de residuos medicamentosos.			
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				Valores nutricionales medios por 100g: Valor energético: 2817 kJ; 673 kcal Grasas: 71 g De las cuales, saturadas: 24 g Hidratos de carbono: 0 g De los cuales, azúcares: 0 g Proteínas: 8,1 g Sal: 2,3 g			
TRATAMIENTOS APLICADOS				Pieza: Extracción de la canal, refrigerado, salado y expedición. Vacío: Extracción de la canal, refrigerado, salado, envasado y expedición.			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO				Conservar en ambiente seco y fresco			
ETIQUETADO				Según el Reglamento. (UE) N° 1169/2011 y Real Decreto 4/2014.			
CÓDIGO DEL PRODUCTO				60020//65020			
CÓDIGO DE BARRAS				EAN 13: 8436563850523//8437002666453 EAN 14 (Peso): 98436563850526//98437002666456 EAN 14 (Unidad): 18436563850520//18437002666450			
ENVASE				Envase al vacío por termoformado o a granel			
EMBALAJE				Caja de cartón.			
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	PESO PIEZA	PAQUETES/CAJA	PESO CAJA (Aprox.)	MEDIDAS CAJA (mm)	CAJAS POR CAPA	CAJAS POR PALET	ALTURA PALET (mm)
PRODUCTO IRREGULAR: DIMENSIONES VARIABLES	Variable 2,5 kg aprox. paquete	3-4	10 kg	420 x 270 x 180	6	48	1590
LEGISLACIÓN APLICABLE				* Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. * Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. * Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. * Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. * Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo.			
ALÉRGENOS				Ausencia de alérgenos puesto que no son propios de la naturaleza del producto.			
OMG				Ausencia.			
LÍMITES ADITIVOS				Carece de ellos.			
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS				Salmonella: Ausencia en 25g. Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g.			
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE				En vehículos acondicionados para tal efecto.			
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO				10 días fresco/ 19 días después de envasado y 1 año en congelación.			
CONSUMO Y/O PREPARACIÓN. USO ESPERADO				Se puede consumir tanto crudo como cocinado.			
CONSUMIDORES				Público en general, excepto personas con contraindicaciones específicas.			



Ref.: 602

FICHA TÉCNICO-LOGÍSTICA
PANCETA DE CERDO IBÉRICO SALADA
PIEZA//VACÍO

Realizado por: Departamento de calidad
Entrada en vigor: febrero 2019

Revisión 04
Página 2 de 2

FOTO DEL PRODUCTO:

