



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 1 de 4

Solomillo de Cerdo Marinado Relleno con Queso Gouda y Bacon

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:48:36

Formulación 2 - 30/09/2019 - ID5926

Datos del producto

Solomillo de cerdo marinado por absorción relleno con carne picada de cerdo tipo burger meat con queso Gouda y bacon. Albardado con tocino y adornado con lonchas de bacon.

Ingredientes: SOLOMILLO DE CERDO MARINADO 57% (solomillo de cerdo, agua, antioxidante E-301, aromas naturales), RELLENO BURGER MEAT 37%: carne de cerdo 15%, agua, bacon 7% (carne de cerdo, agua, sal, estabilizantes E-451, E-450, E-407, E-410 y E-415, azúcar, antioxidantes E-316, E-331, E-325, E-300, E-301, E-331, especias, aroma de humo, dextrosa, conservador E-250, potenciador del sabor E-621, concentrado vegetal), queso Gouda 4% (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, colorante E160aii), fibras vegetales 4% (puerro, guisante), ALMENDRAS, sal, puerro, pasas, maltodextrina, sal, fécula, conservador E-223 (SULFITO), antioxidante E-301, aroma. ADORNO: Tocino laminado y Bacon en lonchas.

Proceso: Absorción / Corte/ Relleno/ Atado/ Envasado/ Etiquetado

Cliente objetivo: Apto para todo el público en general.

Uso previsto: Producto destinado a ser cocinado completamente antes de su consumo

Categoría del producto

Según el Real Decreto 474/2014, el producto está clasificado en las categorías:
No tratados por el calor/Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento

Alérgenos

Alérgenos en composición	Frutos de cáscara (almendras, nueces, pistachos, avellanas...)
	Leche y derivados (incluida lactosa)
	Sulfitos >10 mg/kg (E-221,E-222,E-223,E-224,E-226,E227,E-228)
Posibles trazas	Soja

OMG

El producto ha sido fabricado con ingredientes que no contienen Organismos Modificados Genéticamente

Gluten

El producto no contiene gluten y puede ser etiquetado 'Sin gluten' [Reglamento (UE) 828/2014]



Información tratamientos ionizante

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

Solomillo de Cerdo Marinado Relleno con Queso Gouda y Bacon

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:48:37

Formulación 2 - 30/09/2019 - ID5926

Envasado

Referencia	Formato	Peso neto
Sin asignar	Pieza envasada en paquete termoformado al vacío colocada dentro de estuche de cartón. Congelado	Variable: 900 - 1.000 gramos
Sin asignar	Pieza envasada en paquete termoformado al vacío. Precio unitario.	900 gramos



Todos los envases utilizados cumplen con la legislación correspondiente a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.



Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

Etiquetado

Identificación de EMCESA.NRS

Opción: Marca del cliente. Denominación del cliente.

Lista de ingredientes

Lote

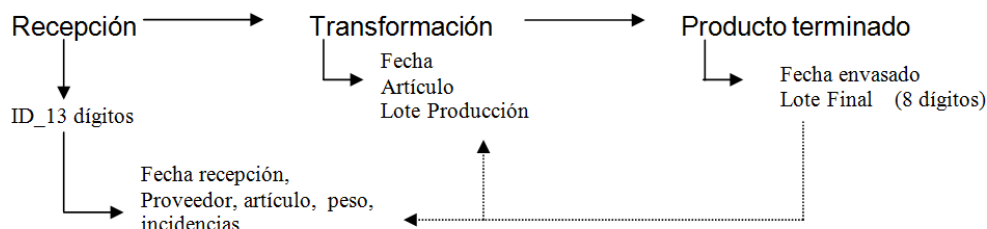
Fecha de caducidad.

Peso Neto.

Instrucciones de conservación.

Modo de uso: "Consumir tras un cocinado completo".

Codificación del lote



Caducidades

Formato	Caducidad
Al Vacío	veintin días

Temperatura de almacenamiento y transporte

Refrigerado: "Conservar entre 0 °C y +4°C"

Características organolépticas

Color: sonrosado, propio de la carne salmuerizada.

Olor: a carne fresca- salada. Airear la bandeja unos minutos tras su apertura para apreciar correctamente su olor característico.

Sabor: propio de la carne con sal.

Forma: propia de la pieza o del corte; Si son filetes: ovalados

Características organolépticas

Sabor característico: el del relleno a queso y bacon.

Solomillo de Cerdo Marinado Relleno con Queso Gouda y Bacon

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:48:37

Formulación 2 - 30/09/2019 - ID5926

Límites físico-químicos legales aplicables

Parámetro	Límite
Gluten	≤20 mg./Kg. (Reglamento C.E. 41/2009 y sus modificaciones)

Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Recuento Aerobios Mesófilos	≤ 5,0x10 ⁶ u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Escherichia coli	(n=5; c=2) ≤ 500-5000 u.f.c./g. (Reglamento C.E. 2073/2005 y modificaciones)
Salmonella	(n=5; c=0) No detectado en 25 g. (Reglamento C.E. 2073/2005 y modificaciones)
Staphylococcus aureus	≤ 1,0x10 ² u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Enterobacteriaceae	≤ 5,0x10 ³ u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)

Información nutricional

Valores medios de información nutricional por 100 gramos

		%IR*
Valor energético (kcal):	177	9%
Valor energético (kJ):	737	9%
Grasas (gramos):	11	16%
de las cuales		
Saturadas (gramos):	4,6	23%
Monoinsaturadas (gramos):	3,4	-
Poliinsaturadas (gramos):	1,5	-
Hidratos de carbono (gramos):	1,4	1%
Azúcares (gramos):	0,5	1%
Fibra (gramos):	0,0	-
Proteínas (gramos):	18	36%
Sal (gramos):	1,0	17%

*% Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Métodos de cocinado



Guisar



Horno



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 4 de 4

Solomillo de Cerdo Marinado Relleno con Queso Gouda y Bacon

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:48:37

Formulación 2 - 30/09/2019 - ID5926

Declaración de alérgenos

Alérgeno*	¿Contiene el producto el alérgeno?	¿Puede el producto contener trazas?
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	SÍ
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	SÍ	NO
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	SÍ	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	SÍ	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

* Según Reglamento 1169/2011