



• 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](mailto:calidad@emcesa.com)

Página 1 de 7

# Chuleta de cerdo Sajonia

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200604 07:42:38

Formulación 7 - 23/12/2019 - ID6386

## Datos del producto

Chuletero salmuerizado, cocido y ahumado al estilo Sajonia. Troceado en chuletas.

**Ingredientes:** Chuletero de cerdo (82%), 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

**Proceso:** Salmuerizado/ Cocido/ Ahumado / Enfriado/ Loncheado /Envasado /Etiquetado

**Cliente objetivo:** Apto para todo el público en general.

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

## Características del producto

**Peso:** Ref.: X091292= Filetes de 90-100 gramos

## Categoría del producto

Según el anexo II del Reglamento 1333/2008, el producto se clasifica en la categoría:  
08.3.2 Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico

Según el Real Decreto 474/2014, el producto está clasificado en las categorías:  
Tratados por el calor/Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto/Piezas

## Alérgenos

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| Posibles trazas | Leche y derivados (incluida lactosa) |
|                 | 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.

# Chuleta de cerdo Sajonia

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200604 07:42:39

Formulación 7 - 23/12/2019 - ID6386

## Envasado

| Referencia | Formato                                                                                     | Peso neto                        |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 09120      | En caja de cartón/ bolsa de plástico.                                                       | Variable                         |
| 091212     | Chuletas envasadas en bandeja grande de alta barrera con atmósfera protectora.              | Variable:<br>900-1000 gramos     |
| 09122      | Piezas enteras envasadas al vacío.                                                          | Variable:<br>3 - 4,5 Kg.         |
| 091221     | Pieza en mitades envasada en film plástico.                                                 | Variable:<br>1.500- 2.000 gramos |
| 091252     | Chuletas envasadas en bañera de alta barrera con atmósfera protectora.                      | Variable:<br>2- 2,5 Kg.          |
| 091262     | Chuletas envasadas en bandejas de alta barrera con atmósfera protectora.                    | Variable:<br>200-300 gramos      |
| 091292     | Chuletas envasadas al vacío en paquete termoformado.                                        | 2,5 kg.                          |
| 0912721    | Chuletas envasadas en skin en bandeja con film tapa.                                        | Variable: 200 - 300 gramos       |
| 0912023    | Chuletas congeladas envasadas en caja de cartón con lámina de plástico. Producto congelado. | 4 kg.                            |



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

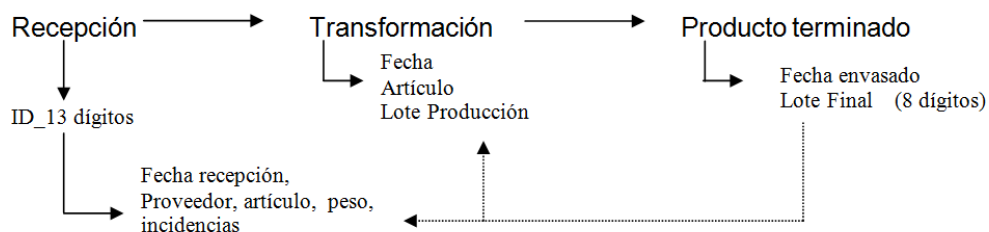
Fecha de caducidad.

Peso Neto.

Instrucciones de conservación.

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

## Codificación del lote



# Chuleta de cerdo Sajonia

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200604 07:42:39

Formulación 7 - 23/12/2019 - ID6386

## Caducidades

| Formato                 | Caducidad                        |
|-------------------------|----------------------------------|
| A granel                | diez días                        |
| Al vacío                | sesenta días                     |
| En atmósfera protectora | veintiún días                    |
| Formato skin            | treinta días                     |
| Congelado               | trescientos sesenta y cinco días |
| Al Vacío                | treinta días                     |
| En film                 | veintiun días                    |

## Temperatura de almacenamiento y transporte

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

## Características organolépticas

Aspecto: de la carne cocida.

Forma: propio de la pieza o del corte.

Consistencia: firme.

Color: sonrosado.

Olor: a humo.

Sabor: a carne salada y humo.

## Límites físico-químicos legales aplicables

| Parámetro                                | Límite                                                                              |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Nitritos (E-249 y E-250)                 | ≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)    |
| Nitratos (E-251 y E-252)                 | Puede aparecer una pequeña cantidad residual por conversión natural de los nitritos |
| Antioxidante (E-392)                     | ≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)    |
| Eritórbico (E-315 y E-316)               | ≤500 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)    |
| Glutamatos (E-620 a E-625)               | ≤10.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones) |
| Fosfatos (E-338 a E-342 y E-450 a E-452) | ≤5.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)  |
| Gluten                                   | ≤20 mg./Kg. (Reglamento C.E. 41/2009 y sus modificaciones)                          |

## Características Microbiológicas

| Parámetro                   | Límite                                                           |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Recuento Aerobios Mesófilos | ≤ 1,0x10 <sup>5</sup> u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA) |
| Escherichia coli            | < 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)                  |
| Salmonella                  | No detectado en 25 g. (criterio microbiológico EMCESA)           |
| Staphylococcus aureus       | < 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)                  |
| Enterobacteriaceae          | < 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)                  |

# Chuleta de cerdo Sajonia

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200604 07:42:39

Formulación 7 - 23/12/2019 - ID6386

## Información nutricional

| Valores medios de información nutricional por 100 gramos |     |      |
|----------------------------------------------------------|-----|------|
|                                                          |     | %IR* |
| <b>Valor energético (kcal):</b>                          | 67  | 3%   |
| <b>Valor energético (kJ):</b>                            | 283 | 3%   |
| <b>Grasas (gramos):</b>                                  | 1,5 | 2%   |
| <b>de las cuales</b>                                     |     |      |
| Saturadas (gramos):                                      | 0,6 | 3%   |
| Monoinsaturadas (gramos):                                | 0,7 | -    |
| Poliinsaturadas (gramos):                                | 0,2 | -    |
| <b>Hidratos de carbono (gramos):</b>                     | 0,9 | 0%   |
| Azúcares (gramos):                                       | 0,9 | 1%   |
| <b>Fibra (gramos):</b>                                   | 0,0 | -    |
| <b>Proteínas (gramos):</b>                               | 12  | 25%  |
| <b>Sal (gramos):</b>                                     | 2,6 | 44%  |

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

## Métodos de cocinado



Plancha

## Fotografía del producto

Ref.: 091262



## Chuleta de cerdo Sajonia

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200604 07:42:39

Formulación 7 - 23/12/2019 - ID6386

**Fotografía del producto**  
**Ref.: 091292 y X091292**





• 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](mailto:calidad@emcesa.com)

*Página 6 de 7*

## Chuleta de cerdo Sajonia

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

**Versión 20200604 07:42:39**

Formulación 7 - 23/12/2019 - ID6386



• 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](mailto:calidad@emcesa.com)

Página 7 de 7

# Chuleta de cerdo Sajonia

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200604 07:42:40

Formulación 7 - 23/12/2019 - ID6386

## 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                                  |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.                                                                                                                          | NO                                 | NO                                  |
| Soja y productos a base de soja.                                                                                                                                      | NO                                 | SÍ                                  |
| Leche y sus derivados (inclusive lactosa).                                                                                                                            | NO                                 | SÍ                                  |
| Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados. | NO                                 | 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 <sub>2</sub> .                                                         | NO                                 | NO                                  |
| Altramuces y productos a base de altramuces.                                                                                                                          | NO                                 | NO                                  |
| Moluscos y productos a base de moluscos.                                                                                                                              | NO                                 | NO                                  |

\* Según Reglamento 1169/2011