

Filetes de jamón empanados

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:34:33

Formulación 1 - 07/07/2020 - ID7942

Datos del producto

Filetes de jamón de cerdo salmuerizados y rebozados con pan de maíz.

Ingredientes: Carne de cerdo, agua, sal, LACTOSA, azúcar, jarabe de glucosa, potenciador del sabor E-621, emulgentes E-450i, E-450ii, antioxidante E-301, conservadores E-262, E-262ii, E-252 y E-250. Rebozado: agua, fécula, proteína de SOJA, maíz, azúcar, sal, emulgentes: E-412, E-322, vitaminas y conservador: E-200.

Proceso: Salmuerizado/Loncheado/Empanado/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 anexo II del Reglamento 1333/2008, el producto se clasifica en la categoría:
08.3.1 Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico

Según el Real Decreto 474/2014, el producto está clasificado en las categorías:
No tratados por el calor/Derivados cárnicos marinado-adobados/Carnes troceadas o picadas

Alérgenos

Alérgenos en composición 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.

Envasado

Referencia	Formato	Peso neto
15085	Filetes envasado en bandeja grande con atmósfera protectora.	1250- 1350
15086	Filetes envasado en bandeja con atmósfera protectora.	200-300 gramos
15080	Unidades congeladas IQF , envasado en caja de cartón y envueltas en film plástico de calidad alimentaria	Variable: 5 kg.
15090	Unidades congeladas IQF , envasado en caja de cartón y envueltas en film plástico de calidad alimentaria	Variable: 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.



• 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 2 de 6

Filetes de jamón empanados

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

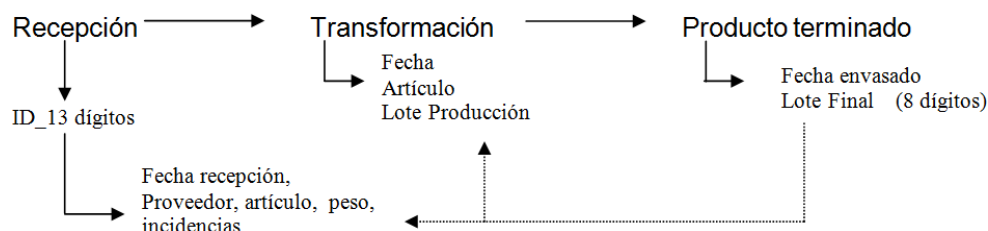
Versión 20200730 10:34:33

Formulación 1 - 07/07/2020 - ID7942

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
En atmósfera protectora	quince días
Congelado	trescientos sesenta y cinco días

Temperatura de almacenamiento y transporte

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

Características organolépticas

Color: amarillo el rebozado; sonrosado al corte.
Olor: propio de especias y condimentos.
Sabor: propio de especias y condimentos.
Aspecto: granulado, propio del pan.
Consistencia: firme y compacta; textura crujiente, sin desmenuzado excesivo del rebozado.

Filetes de jamón empanados

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:34:33

Formulación 1 - 07/07/2020 - ID7942

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)	≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
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	≤ 5,0x10 ⁶ u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Escherichia coli	≤ 1,0x10 ² u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Salmonella	No detectado en 10 g. (criterio microbiológico EMCESA)
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):	132	7%
Valor energético (kJ):	558	7%
Grasas (gramos):	2,6	4%
de las cuales		
Saturadas (gramos):	1,0	5%
Monoinsaturadas (gramos):	1,1	-
Poliinsaturadas (gramos):	0,4	-
Hidratos de carbono (gramos):	14	5%
Azúcares (gramos):	1,4	2%
Fibra (gramos):	0,8	-
Proteínas (gramos):	13	26%
Sal (gramos):	1,9	32%

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

Filetes de jamón empanados

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:34:33

Formulación 1 - 07/07/2020 - ID7942

Métodos de cocinado



Freír

Información publicitaria

Rebozado con pan de maíz que absorbe menos aceite en la fritura, quedando un producto crujiente y sabroso.

Fotografía de artículo 15086





• 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 5 de 6

Filetes de jamón empanados

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:34:34

Formulación 1 - 07/07/2020 - ID7942



• 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 6 de 6

Filetes de jamón empanados

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20200730 10:34:34

Formulación 1 - 07/07/2020 - ID7942

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.	SÍ	NO
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.	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 ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

* Según Reglamento 1169/2011