



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

**DISTRIBUCIÓN ALIMENTOS
PERECEDEROS BELAKO, S.L.**

Pol. Ind. Torrelarragoiti Parcela 7 – DE4
48170 – ZAMUDIO (BIZKAIA)
CIF B-48625640 Tfn.94 452 28 54
RGS ES-10.10758/BI

Marzo –15

03.01

Rev. 04

LOMO DUROC ADOBADO EXTRA FILETEADO

Fecha última revisión
Mayo 18

1. DESCRIPCION PRODUCTO

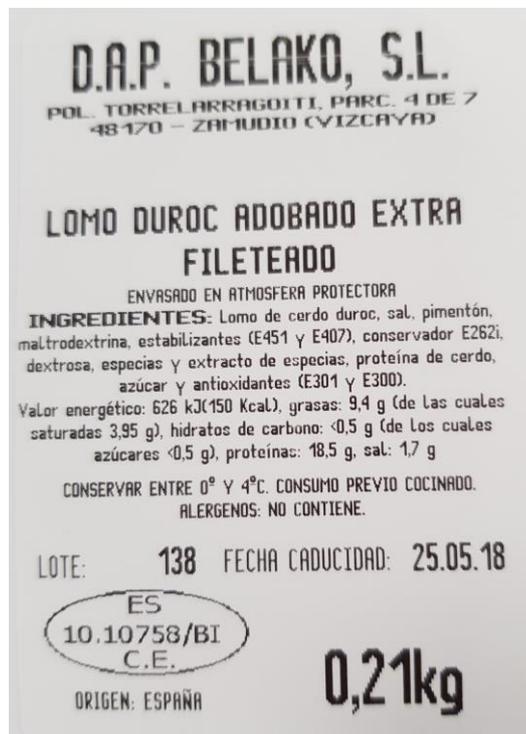
- Producto elaborado a partir del músculo íleo-espinal del cerdo con sal, especias y condimentos. Fileteado.
- **Ingredientes:** Lomo de cerdo duroc, sal, pimentón, maltodextrina, estabilizantes (E-451 i y E-407), conservador (E262i), dextrosa, especias y extracto de especias, proteína de cerdo, azúcar y antioxidantes (E-301 y E-300)

2. CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS

- Temperatura de conservación: 0 – 4°C
- Peso unitario artículo ----

3. INFORMACION NUTRICIONAL (Valor medio 100 g/producto)

- Valor energético 626 kJ 150 Kcal
- Grasas 9,4 g
 - Saturadas 3,95 g
- Hidratos de carbono <0,5 g
 - Azúcares <0,5 g
- Proteínas 18,5 g
- Sal. 1,7 g



4. ALÉRGENOS (Anexo II Reglamento (UE) Nº1169/2011)

- Cereales que contengan gluten
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa),
- Frutos de cáscara
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg de SO2 total
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

CONTIENE EL
PRODUCTO

NO

POSIBILIDAD DE
TRAZAS

NO



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**DISTRIBUCIÓN ALIMENTOS
PERECEDEROS BELAKO, S.L.**

Pol. Ind. Torrelarragoiti Parcela 7 – DE4
48170 – ZAMUDIO (BIZKAIA)
CIF B-48625640 Tfno.94 452 28 54
RGS ES-10.10758/BI

Marzo –15

03.01

Rev. 04

5. ENVASES Y EMBALAJES

- Bandeja termosellada en atmósfera protectora y caja de plástico (aprox. 3 kg./bandeja)

6. VIDA UTIL - CADUCIDAD

- Bandeja termosellada en atmósfera protectora: 7 días en condiciones de refrigeración
Una vez abierto el envase consumir en 24-48 horas y siempre antes de la fecha de caducidad

7. USO ESPERADO

- Este producto debe de cocinarse antes de su consumo. El interior debe de estar completamente cocinado
 Evitar contacto con alimentos listos para el consumo, poniendo especial cuidado en la higiene de manos y útiles
 Consumidores en general

8. NIVELES MICROBIOLÓGICOS *(límites internos aplicables)*

Ensayos

Límite aplicables

- *Salmonella spp.* Ausencia/10 g
- *E. coli* 5x10³ ufc/g

9. TRANSPORTE

- Vehículo frigorífico con certificación ATP

10. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 2016/1416 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 191/2011, Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento 10/2011 sobre materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones
- Real Decreto 640/2006 en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos y modificaciones posteriores
- Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento 1129/2011 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores
- Real Decreto 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos

Elaborado por:

Fco. Javier Otero
Dpto. CALIDAD

Revisado por:

Jon Heras
Dpto. COMERCIAL

Aprobado por:

Alberto de Toro
DIRECTOR GERENTE