



FICHA TÉCNICA: BACON HORECA LONCHAS S/C 3 KG V.

Denominación del producto	Código																
Preparado de bacon horeca lonchas s/c vacio	3267																
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con recorte de panceta y magro de cerdo, especias y aditivos, embutido, moldeado, ahumado y loncheado. Protegido por un envase.																	
Características organolépticas Color: rosados y blancos Aroma: ahumado Sabor: característico del producto Aspecto externo: dorado y ahumado Aspecto al corte: susceptible de cortar en lonchas finas y unidas Consistencia: firme	Características microbiológicas Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la comisión de 05/12/07 <table border="0"> <tr> <td><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td><5 x 10⁵ UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td><5 x 10⁴ UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td><10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>ausencia en 10 g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>ausencia en 10 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>ausencia en 25 g</td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁵ UFC/g	<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁴ UFC/g	<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 UFC/g	<i>Coliformes fecales</i>	<10 UFC/g	<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g	<i>Salmonella</i>	ausencia en 10 g	<i>Staphylococcus aureus</i>	ausencia en 10 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 g
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁵ UFC/g																
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<5 x 10 ⁴ UFC/g																
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 UFC/g																
<i>Coliformes fecales</i>	<10 UFC/g																
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g																
<i>Salmonella</i>	ausencia en 10 g																
<i>Staphylococcus aureus</i>	ausencia en 10 g																
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 g																
Ingredientes Recorte de panceta, carne de cerdo, agua, fécula de patata, corteza de cerdo, sal común, proteína de soja (no gmo), conservantes (E-326, E-270, E-262ii, E-250), emulgentes (E-451i), antioxidantes (E-331iii, E-301), proteína de origen animal, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), regulador de acidez (E-500ii), aroma, dextrosa, aroma de humo, potenciador de sabor (E-621), colorante (E-120) Baño exterior: agua, conservante (E-270).	Características Físico-químicas <table border="0"> <tr> <td>Valor energético:</td> <td>206 Kcal/100g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td>9,7%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales:</td> <td>0,8%</td> </tr> <tr> <td>Grasa total:</td> <td>13,6%</td> </tr> <tr> <td>De las cuáles ácidos grasos saturados:</td> <td>5,1%</td> </tr> <tr> <td>Proteína:</td> <td>11,1%</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td>2,1%</td> </tr> </table>	Valor energético:	206 Kcal/100g	Hidratos de carbono:	9,7%	Azúcares totales:	0,8%	Grasa total:	13,6%	De las cuáles ácidos grasos saturados:	5,1%	Proteína:	11,1%	Sal:	2,1%		
Valor energético:	206 Kcal/100g																
Hidratos de carbono:	9,7%																
Azúcares totales:	0,8%																
Grasa total:	13,6%																
De las cuáles ácidos grasos saturados:	5,1%																
Proteína:	11,1%																
Sal:	2,1%																
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa vacío Peso por unidad: 2,7 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón Nº 2 Piezas por caja: 4 p. Nº de cajas por palet: 64 EAN13: 8412038032671 Etiqueta: exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote.	Condiciones de conservación y utilización Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 ° C. Una vez abierto debe consumirse en 2-5 días. Fechas de caducidad Caducidad: 90 días Una vez abierto debe consumirse en 2-5 días. Elan Foods, S.L. declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos y salas de despiece españoles autorizados.																
GLUTEN Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de Gluten.	CERTIFICADO OGM Elan Foods, S.L. declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes: <ol style="list-style-type: none"> 1. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE Nº 1829/2003. 2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado. 																

FICHA TÉCNICA: BACON HORECA LONCHAS S/C 3 KG V.

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según las directivas europeas: DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios

	Presencia en la referencia		Presencia en la planta de elaboración	
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Huevos y productos a base de huevos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Pescado y productos a base de pescado.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Cacahuets et productos a base de cacahuets.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína soja No gmo	PRESENCIA	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	AUSENCIA		PRESENCIA	
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Apio y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Mostaza y productos derivados.	AUSENCIA		PRESENCIA	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	