

DESCRIPCIÓN/ Description

Panceta de cerdo adobada, curada, ahumada y precocinada.
Marinated, cured, smoked and precooked pork belly
Ingredientes: Panceta de cerdo, sal, pimentón, ajo, pimienta, orégano, conservador (nitrito sódico).
Ingredients: Pork belly, salt, paprika, garlic, pepper, oregano, preservative (sodium nitrite).
Producto sin gluten (<20ppm)
Gluten-free product (<20ppm)
Fabricado por: Cárnicas Muñoz Sanchez. SL
Made by: Cárnicas Muñoz Sanchez. SL

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y USO

Conservation and use conditions

Conservar entre 0 y 5 grados.
Store refrigerated(0-5°).
Es necesario su cocinado completo antes de consumo.
Complete cooking is necessary before consumption

ALERGENOS/ Allergens

	INGREDIENT E INGREDIENT	EN PLANTA/ In factory
Huevos/ Eggs	NO	NO
Pescado / Fish	NO	NO
Cacahuets / Peauts	NO	NO
Soja/ Soybeans	NO	NO
Leche/Milk	NO	NO
Frutos de cáscara/Shell nuts	NO	NO
Apio/ Celery	NO	NO
Mostaza/ Mustard	NO	NO
Sésamo / Sesame	NO	NO
Anhidrido sulfuroso > 10 mg/kg expresado como SO2.*/ Sulphur dioxide and sulphites>10mg/kg	NO	NO
Altramucos/ Lupin	NO	NO
Moluscos/ Molluscs	NO	NO

*El ajo presenta sulfitos de forma natural, sus concentraciones en producto final no exceden 10 mg/kg de SO2
Garlic has naturally sulphites, its concentrations in the final product do not exceed 10 mg / kg SO2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS/ Organoleptic characteristics

Color/ Colour	Dorado típico y uniforme/ <i>Typical and uniform golden</i>
Olor/ Odor	Característico del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of the marinade and cured</i>
Textural/ Texture	Crujiente, dureza adecuada, poco aceitosa/ <i>Crispy, adequate hardness, slightly oily</i>
Sabor/ Flavour	Característico al torrezno, con aromas procedentes del adobo y ahumado/ <i>Characteristic of torrezno, with aromas from the marinade and smoked</i>

OMG-IRADIACION/GMO Irradiation

Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación
No genetically modified components, nor subjected to irradiation treatments

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS **Límite admisible**
Allowable limit
Physicochemical Characteristics

Actividad de agua	0.94
Nitritos	<150ppm



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <i>Microbiological Characteristics</i>	Límite admisible <i>Allowable limit</i>
Salmonella	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>
Listeria Monocitogenes	Ausencia/25g <i>Absence/25g</i>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100G/ Nutritional declaration per 100g

Valor Energético/ Energy	1729kj/418kcal
Grasa/ Fats	37g
De las cuales / of which	
saturados/ Saturates	15.2g
monoinsaturados/mono-unsaturates	18.5g
poliinsaturados/polyunsaturates	3.6g
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	<0.5g
De los cuales azúcares/ of wich sugars	<0.5g
Proteínas/ Protein	21g
Sal/ Salt	2 g

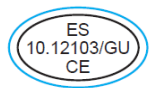
PRESENTACIÓN/ Packaging	TIPO DE ENVASE <i>Package</i>	GRAMAJE/ Weight	VIDA ÚTIL/ Self life
	Bandejas con atmosfera protectora termosellados/ Tray whit protective atmosphere	Peso variable	4 meses/ <i>months</i>

RESIDUOS Y CONTAMIANES/ Contaminants

Cumplimiento de la legislación vigente. Compliance whit legislation
Realizando controles sistemáticos en laboratorios autorizados/ Made analyzes in authorized laboratories.



tendILLA



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-28

Panceta adobada, curada, ahumada y cortada

F. Emisión 13/09/18

F. Edición 18/06/20

Aprobado por el Dep. de Calidad y Seguridad Alimentaria

Ed.2

Approved by Food and Quality Department

HISTORICO DE CAMBIOS

Ed.1	13/09/2018	Primera edición
Ed.2	18/06/2020	Incluye traducción en Ingles y los acidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados en la declaración nutricional