

**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.**  
**Modo de empleo: Abrir la bandeja y dejar orear el producto durante 20 o 30 minutos a temperatura ambiente. Freír en sartén o freidora con bastante aceite a 180° durante 4 ó 5 minutos. Sacar los torreznos de la sartén o freidora y poner el aceite a 200°C. Una vez alcanzada esta temperatura volver a introducir los torreznos durante 1 o 2 minutos removiendo de vez en cuando. Dejar escurrir y quedarán listos para consumir fríos o calientes**  
*Store refrigerated( 0-5°).*  
*Mode of cooking: Open the tray and let the product air for 20 to 30 minutes at room temperature. Fry in a pan or deep fryer with enough oil at 180° for 4 or 5 minutes. Remove the toppings from the frying pan or fryer and put the oil at 200°C. Once this temperature is reached, reintroduce the torreznos for 1 or 2 minutes, stirring occasionally. Let drain and they will be ready to consume hot or cold*

**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
Altramuces/ 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**

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

**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  
Physicochemical Characteristics**
**Límite admisible  
Allowable limit**

<b>Actividad de agua</b>	0.94
<b>Nitritos</b>	<150ppm

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS  
Microbiological Characteristics**
**Límite admisible  
Allowable limit**

<b>Salmonella</b>	Ausencia/25g Absence/25g
<b>Listeria Monocitogenes</b>	Ausencia/25g Absence/25g

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

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

**PRESENTACIÓN  
Packaging**
**TIPO DE ENVASE  
Package**
**GRAMAJE/  
Weight**
**VIDA ÚTIL/ Self life**

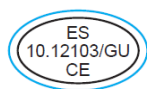
<b>Bandejas con atmosfera protectora termosellados/ Tray whit protective atmosphere</b>	500g, 1000g	4 meses/ months
---	-------------	--------------------

**RESIDUOS Y CONTAMIANES/ Contaminants**

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



# tendilla



FICHA TÉCNICA/DATA SHEET

FT-29

*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

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