

INDUSTRIAS CARNICAS JOSE CABO, S.L. P.I. FUENTEQUINTILLO. C/VIA SALARIA, 6 41089 MONTEQUINTO. DOS HERMANAS. SEVILLA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	TECOAL, S. L.	
		ASP.GEN.5	REV04
		FECHA ELABORACIÓN: 01/03/23	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 1 / 1	

Denominación comercial	CHICHARRÓN DE CADIZ CON PIMENTÓN
Clasificación del producto	Producto cárnico tratado térmicamente
Caracterización del producto según R2073/2005	'Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (1.3), por nota 4 del pie del capítulo 1 del Anexo I.
Ingredientes. (Los alérgenos están resaltados en MAYÚSCULAS)	Panceta de cerdo, sal, ajo (ajo, sal, antioxidante (E-330)), vinagre de vino (colorante (E-150d) y antioxidante (E-224 - SULFITOS)) y especias (pimentón dulce, orégano, tomillo, comino, laurel). Puede contener trazas de SÉSAMO.
Descripción del procesado	Se aliña la panceta, se cuece en manteca 110 °C 240 minutos. Se envasa al vacío y posteriormente se pasteriza durante 10 minutos a 80°C. Enfriamiento rápido (Tª60°C a 10°C en máx. 2 horas) y almacenamiento en refrigeración. Venta directa en tienda anexa y/o expedición y distribución.
Formatos de presentación	Retractilado de pieza entera con peso variable.
Condiciones de conservación	0-4°C
Condiciones de distribución	Vehículo isoterma/ refrigerado
Durabilidad del producto	5 meses desde la fecha de elaboración.
Destino final del producto	Consumidor final.
Sistema de loteado	Fecha de caducidad
Etiquetado	En una etiqueta se indicará la siguiente información, exigida por RE (UE) 1169/2011: - Denominación de venta. - Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en MAYÚSCULA). - Peso neto. - Fecha de caducidad. - Lote. - Condiciones de conservación. - Identificación de la industria. - Marcado de identificación.
Criterios microbiológicos	Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005: Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=No detectado/10 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares No detectado/10 g. Investigación de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=No detectado/25 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares No detectado/25 g. n= número de unidades de muestra. m= valor umbral del número de bacterias.

Fecha de elaboración:	01/03/2023
Revisión:	04

INDUSTRIAS CARNICAS JOSE CABO, S.L. P.I. FUENTEQUINTILLO. C/VIA SALARIA, 6 41089 MONTEQUINTO. DOS HERMANAS. SEVILLA	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL	TECOAL, S. L.	
		ASP.GEN.5	REV04
		FECHA ELABORACIÓN: 01/03/23	
FICHAS TÉCNICAS		Pág.- 2 / 1	

	<p>El resultado se considera satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menos que m.</p> <p>M= valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m.</p> <p>c= número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptables si las demás unidades tienen un número de bacterias menos o igual a m.</p>	
Información nutricional	Valor energético (kJ/kcal)	1166/280
	Grasas (g)	20,9
	de las cuales saturadas (g)	6,8
	Hidratos de carbono (g)	<0,10
	de los cuales azúcares (g)	<0,10
	Proteínas (g)	23,1
	Sal (g)	1,3

Fecha de elaboración:	01/03/2023
Revisión:	04