



FICHA TECNICA

Código de documento:
FI09CEC.05

Página 1/4

PRODUCTO:

CECINA

Condiciones aconsejables de almacenamiento: Lugar fresco y seco

Fecha de consumo preferente: Envasados y loncheados (12-6 meses), piezas enteras (24 meses)

LISTA DE INGREDIENTES O COMPONENTES

Carne de vacuno

Sal

Instrucciones de uso: sacar del envase 30 minutos antes de su consumo

INFORMACION SOBRE ALERGENOS: producto **SIN ALERGENOS**.

TAMAÑOS Y FORMATOS

Cecina de vacuno picada y envasada al vacío.

Cecina en Tacos: tamaño variable, envasados al vacío

Cecina en Lonchas: 150 grs-100 grs, envasados al vacío

Pieza pulidas moldeadas envasadas al vacío

Cecina en medias piezas: tamaño variable, envasadas al vacío.

Cecina en Piezas: Tapa, Contra, Babilla y Cadera (tamaño y curación variables)



FICHA TECNICA

Código de documento:
FI09CEC.05

Página 2/4

ANALISIS DE MATERIAS PRIMAS

CARACTERISTICAS FISICAS

TEST	Límite crítico	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuencia de análisis
TEMPERATURA	$\leq 7^{\circ}\text{C}$ (Fresco) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (Congelado)	SONDA TERMOMETRICA	Fábrica	Recepción
PH - CARNE	5.5-5.9	pH-METRO	Fábrica	Recepción

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

TEST	Límite crítico	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuencia de análisis
E coli β -glucuronidasa positivos	$\leq 5.0 * 10^2$ ufc/gr	Recomendaciones del CENAN, exceptuando la determinación de Salmonella spp., en el que se utiliza el Agar Rambach	EUROFINS	Bimensual
Salmonella	Ausencia/25gr			
Estafilococos coagulasa positivos	$\leq 1.0 * 10^3$ ufc/gr			
Clostridium perfringens	$\leq 1.0 * 10^1$ ufc/gr			

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, olor, textura, aspecto, sabor	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuencia de análisis
Las propias de la carne fresca	Examen organoléptico	Fábrica	Cada partida



FICHA TECNICA

Código de documento:
FIO9CEC.05

Página 3/4

ANALISIS DE PRODUCTO FINAL

CARACTERISTICAS FISICAS

TEST	Límite crítico	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuencia de análisis
HUMEDAD (máx.)	55 %	PE LQ-CA-02/DESECACION 105 °C	EUROFINS	ANUAL
CLORUROS (máx.)	6.5%	PE LQ-CA-10/ POTENCIOMETRIA		
AW	≤ 0,92			

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

TEST	Límite crítico	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuencia de análisis
Escherichia Coli β Glucuronidasa positivos	≤ 1.0 * 10 ³ ufc/gr	Recomendaciones del CENAN, exceptuando la determinación de Salmonella spp., en el que se utiliza el Agar Rambach	EUROFINS	ANUAL
Salmonella	Ausencia			
Estafilococos Coagulasa positivos	≤ 5.0 * 10 ³ ufc/gr			
Bacterias sulfito reductoras	≤ 1.0 * 10 ³ ufc/gr			
Listeria monocytogenes	≤ 1.0 * 10 ² ufc/gr			

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color, olor, textura, aspecto, sabor	Método de análisis	Lab (I/E)	Frecuencia de análisis
COLORACION	Característica.	Fábrica	Lote
ASPECTO AL CORTE	Homogéneo y liso		
SABOR	Característico		
CONSISTENCIA	Firme y compacto al tacto		
AROMA	Característico		



FICHA TECNICA

Código de documento:
FIO9CEC.05

Página 4/4

DESCRIPCION DEL PROCESO	
FASE	DESCRIPCION
RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS	Se reciben piernas de vacuno procedente de mataderos y salas de despiece homologados, y transportados en vehículos adecuados a tal fin y en condiciones óptimas. Las materias primas cárnicas llegan refrigeradas.
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	Tras la recepción de materias primas e ingredientes, se procede a su almacenamiento en locales adecuados a las necesidades de cada uno de ellos, hasta el momento de su procesamiento. La estiba realizada es correcta, colgándose las canales y despiece refrigerado en sus respectivos ganchos y permitiendo la circulación de aire entre ellas.
DESPIECE, LIMPIEZA Y REFRIGERACION	Esta fase se realiza en un local adecuado, donde las piernas de vacuno son deshuesadas y donde se extraen las piezas cárnicas correspondientes. Las piezas cárnicas extraídas y clasificadas se depositan, unas en contenedores de acero inoxidable y otras en perchas, y se conservan en refrigeración hasta su posterior tratamiento.
SALAZON	Esta fase tiene por finalidad la incorporación de la sal a la masa muscular
POSTSALADO	En esta fase tienen lugar unas reacciones favorecidas por los cambios de temperatura y humedad y que confieren al producto las características organolépticas particulares.
AHUMADO	Durante esta fase se somete al producto a la acción del humo, que le confiere un aroma característico. El ahumado se produce por la quema controlada de leña de encina o roble. Se realiza en cualquiera de las dos cámaras de humo de que dispone la empresa.
SECADO	Durante esta fase, se completa el proceso de curación de las cecinas, produciéndose una serie de reacciones que darán al producto las características organolépticas que lo caracterizan.
ENVASADO	El producto, una vez concluida la fase de secado y maduración queda terminado, pudiendo entonces ser almacenado o envasado al vacío, en sus diferentes formatos (piezas, medias piezas, tacos, taquitos, picado, loncheado).