

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		COCHINILLO MOLDEADO	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>		FIAMBRE DE CARNE DE CERDO CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
<b>REFERENCIA</b>		333802	
<b>INGREDIENTES</b>		Preparado 97% (Carne de cerdo 65%, grasa de cerdo, agua, fécula de patata, sal, vino, especias, proteínas de la LECHE, proteína de SOJA, extractos vegetales, estabilizantes (carragenanos, sorbitol, trifosfatos, difosfato tetrasódico), conservadores (sorbato potásico, p-hidroxibenzoato de etilo, tripolifosfato sódico, nitrito sódico), antioxidantes (E-301), colorante (rojo de remolacha)). Cobertura 3%(preparado de gelatina de bovino en polvo reconstituída y colorante (caramelo natural)).	
<b>CONSERVACIÓN</b>		Conservar en refrigeración (entre 0°C y 5°C)	
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>		90 días	
<b>RGS</b>		10.06328 / GE	
<b>DESTINATARIO</b>		Público en general	
<b>LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO</b>			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004 y posteriores modificaciones.			
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>			
Fiambre de carne de cerdo cocido al horno en molde en forma de cochinillo y posteriormente recubierto con una capa de gelatina. Peso variable de aproximadamente 3kg.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	De carne de cerdo asada y especiada.		
<b>Olor</b>	A asado y especiado		
<b>Color</b>	Exterior marrón e interior rosado intenso.		
<b>Textura</b>	Firme y consistente		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto final</b>		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )</b>	
Valor energético (kJ/Kcal)	997 / 238	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	18,4	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	7,5	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	4,2	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	<1	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	14,0	<i>Salmonella sp.</i> (D/ND en 25cfu/g)	No detectado
Sal (g)	2,40	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en cfu/g)	No detectado
<i>Valores obtenidos a partir de cálculos con valores conocidos de los ingredientes utilizados y a través de programa informático.</i>			
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)</b>			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	SI	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
<b>ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)</b>			
Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de ingredientes OMG, por lo que no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			
<b>ETIQUETADO</b>			
Según Reglamento UE 1169/2011			
<b>RESIDUOS CONTAMINANTES</b>			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
<b>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN</b> (copia no controlada)			20/09/2021