

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	PASTRAMI DE TERNERA Loncheado 500g		
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	CONTRA DE TERNERA ASADA Y LONCHEADA		
<b>REFERENCIA</b>	355805		
<b>INGREDIENTES</b>	Contra de ternera 96%, sal, proteína de SOJA, aromas, aroma de humo, especias , dextrosa, proteína de ternera, estabilizantes (carragenanos, goma xantana, sorbitol, trifosfatos, difosfato tetrasódico), conservador (nitrito sódico), antioxidante (ascorbato sódico) y colorante (caramelo natural).		
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>	75 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 sus modificaciones posteriores.			
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>			
Contra de ternera condimentada y cocida al horno. Se loncha, se envasa al vacío en bolsas de 500g y finalmente se pasteuriza.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	De carne asada y especiada.		
<b>Olor</b>	Especiado		
<b>Color</b>	Exterior marrón oscuro e interior rosado		
<b>Textura</b>	Fibrosa, tierna y con grasa intramuscular		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado</b>		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )</b>	
Valor energético (KJ/Kcal)	576 / 137	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	4,5	Enterobacterias totales (cfu/g)	<10
de las cuales, saturadas (g)	1,9	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	1,2	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	<0,9	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Proteínas (g)	22,9	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Sal (g)	1,63	<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>			
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento 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)	NO	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)			16/06/2021