



# FT 14 FICHA TÉCNICA SECRETO DE CERDO IBÉRICO Kg.

F. Revisión: MAYO 2024

Revisa: EVT

Revisión: 09

Página 1 de 2

<b>Descripción artículo</b>	Secreto de cerdo ibérico cocido a baja temperatura y congelado.		
<b>Ingredientes/ Composición</b>	Secreto de cerdo ibérico (99%), sal, ajo (SULFITOS), romero y pimienta.		
<b>Color</b>	Marrón		
<b>Peso pieza</b>	1100± 100g		
<b>Presentación</b>	Envasado al vacío	Plástico base	PA/PP
		Plástico tapa	PA/PP
		Envase	1000 gr
		Cajas	4 unidades
<b>Valores nutricionales por 100 gr de producto</b>	<b>VALOR ENERGETICO</b>	361 Kcal 1490 Kj	
	<b>GRASAS</b>	32.3 g	
	<b>De las cuales</b>		
	<b>ácidos grasos SATURADOS</b>	18.3 g	
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	2.1 g	
	<b>De los cuales</b>		
	<b>AZÚCARES</b>	<1.0 g	
	<b>PROTEINAS</b>	15.5 g	
<b>Características organolépticas</b>	<b>SAL</b>	0.4 g	
	<b>COLOR</b>	Marrón	
	<b>AROMA</b>	Características del producto	
	<b>SABOR</b>	Características del producto	
	<b>TEXTURA</b>	Características del producto	
	<b>ASPECTO</b>	Características del producto	

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024

<b>Características microbiológicas</b>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>n</td> <td>c</td> <td colspan="2">Resultado</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia en 25 g</td> </tr> </table>							MICROORGANISMOS	n	c	Resultado			Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g	
		MICROORGANISMOS	n	c	Resultado													
	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g														
<b>Características físico- químicas</b>	<p>pH: 6.3 aw: 0.972 No contiene aditivos</p>																	
<b>Alérgenos / OGM</b>	<p>Alérgenos: <b>SULFITOS</b> No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos de cáscara, pescado, moluscos, gluten, crustáceos, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.</p>																	
<b>Uso previsto y población diana</b>	<p>Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes</p>																	
<b>Instrucciones de uso</b>	<p>Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto durante 30 segundos. Consumir inmediatamente. Una vez descongelado, no volver a congelar.</p>																	
<b>Condiciones transporte</b>	<b>Características</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor/nivel objetivo</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>	<b>Observaciones</b>												
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga												
	Limpieza interior caja		Completa		Visual													
	Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo												
<b>Tª almacenamiento / conservación</b>	<p>-18°C</p>																	
<b>Vida útil</b>	<p>18 meses desde la fecha de fabricación.</p>																	

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024