

SERRANOS DICO, S.L.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO	Ref.: PAP 01 Fecha: Marzo 2016
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>PANCETA CURADA</b>	
<b>DEFINICIÓN</b>	Hoja de tocino entreverada con magro con diferentes tratamientos de salazón y curación.	
<b>COMPOSICIÓN</b>	Panceta de cerdo curada, sal, pimentón, especias, azúcares, conservador (E-252) y antioxidante (E-301).	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Salmonella: Ausencia ufc/25g Listeria: < 100 ufc/g	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS</b>	Nitritos añadidos: < 150 ppm Nitratos añadidos: < 150 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes).	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: blanco-nacarado con vetas de carne. Sabor: delicado, poco salado. Aroma: agradable y característico. Textura: homogénea, poco fibrosa.	
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	No contiene alérgenos alimentarios	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>	Etiquetado ⇒ Salazón ⇒ Curación ⇒ Envasado (en su caso)	
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Identificados con la etiqueta original, y en vehículos específicamente utilizados para productos alimenticios. No es preciso que los vehículos utilizados para su transporte sean de temperatura regulada (ni frigoríficos ni isoterms).	
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Envasado al vacío en envases aptos para la industria alimentaria	
<b>ETIQUETADO</b>	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.	
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>	12 meses	
<b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)</b>	Cortar y dejar orear 5 minutos antes de su consumo.	
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad para preparados cárnicos.	