

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

FT 05/14

PRODUCTO: CECINA DE VACA

Página 1 de 3

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	CECINA DE LEÓN IGP		
MARCA	EL BUEY		
FORMATO	BLOQUES PULIDOS EN PORCIONES ENVASADOS AL VACÍO		
FABRICADO POR	CECINAS NIETO S.C.P.	Nº Registro Sanitario	10.02519/LE
DESCRIPCIÓN	CECINA DE LEON IGP con una curación mínima garantizada de 7 meses de curación. Para la CECINA DE LEON IGP RESERVA la curación mínima garantizada es de 12 meses.		

2. INGREDIENTES

CECINA DE VACA, SAL Y HUMO

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 MESES DESDE LA FECHA DE VENTA. Cumpliendo las condiciones mencionadas en el apartado: conservación, almacenaje y transporte.		
RELACIÓN DE PESOS (g)	NETO (g) Peso variable	ESCURRIDO (g) -	BRUTO (g) -
ENVASE	ALVACÍO RETRACTILADO. EMBALADAS EN CAJAS DE CARTON		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	TEMPERATURA REFRIGERADA: 2º-8º C		
CONDICIONES DE USO Y CONSUMO	De un modo Tradicional: Se cortan finas lonchas de Cecina y se colocan sobre un plato de porcelana a temperatura ambiente (18º-22ºC). Además se pueden añadir unas gotitas de Aceite de Oliva Virgen Extra sobre las lonchas, es un complemento ideal a la jugosidad de la cecina de León.		

4. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

STANDARES MICROBIOLÓGICOS		
• Salmonella	Ausencia	Ausencia: CORRECTO / Presencia:NO CORRECTO
• Stafilococcus aureus	<100 u.f.c./g	<100: correcto / 100-1000:correcto / 1001-100000:No correcto
• Clostridium perfringens	<10 u.f.c./g	<10: correcto / 10-100:correcto / 101-100000:No correcto
• Escherichia coli	<10 u.f.c./g	<10: correcto / 10-100:correcto / 101-100000:No correcto

5. VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)

ENERGÍA	314	KJ / Kcal
PROTEÍNAS	37,20	g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	0,6	g/100g
AZUCARES	0,23	g/100g
GRASA TOTAL	18,10	g/100g
GRASA SATURADA	3,57	g/100g
SAL	4,88	g/100g

Elaborado y aprobado por: Responsable de Calidad Conchi Nieto	Aprobado por: Dirección	Fecha: 31/10/2014
---	----------------------------	-------------------

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

FT 05/14

PRODUCTO: CECINA DE VACA

Página 2 de 3

HUMEDAD	-	%		
6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
SABOR	SALADO Y AHUMADO SUAVE	OLOR	AHUMADO SUAVE	
COLOR	CEREZA INTENSO	TEXTURA/CONSISTENCIA	JUGOSO	
7. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN EL RD 2220/2004 ANEXO V				
ALERGENO ALIMENTARIO	PRESENCIA		CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	SI	NO	SI	NO
1. Cereales que contengan gluten		X		X
2. Crustáceos y productos derivados		X		X
3. Huevos y productos derivados		X		X
4. Pescado y productos derivados		X		X
5. Cacahuets y productos derivados		X		X
6. Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		X		X
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X		X
8. Frutos de cáscara		X		X
9. Apio y productos derivados		X		X
10. Mostaza y productos derivados		X		X
11. Granos de sésamo y derivados		X		X
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos		X		X
13. Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
14. Moluscos y productos a base de moluscos		X		X
8. INFORMACION PARA POBLACION SENSIBLE				
Los usuarios y consumidores a los que van destinados nuestros productos son todo tipo de consumidores, incluidos los grupos de riesgo como los ancianos y niños. No conocemos ningún uso no pretendido o accidental atribuible a los productos que elaboramos y distribuimos.				
8. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)				
NO GMO: ni contiene ni procede de Organismos Genéticamente Modificados, cumpliendo la legislación europea en materia de GMO. Reglamento CE 1829/2003 Y 1830/2003.				
9. DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE				
NO IRRADIADO				

10.DATOS LOGISTICOS (ENVASE, CAJA Y PALET)		
ENVASE UNITARIO		
CODIGO EAN: 8437002686086		
PESO NETO: peso variable	PESO BRUTO: peso variable	CAPACIDAD ENVASE: 4 piezas
MEDIDAS ENVASE: VARIABLE		
LARGO		
ANCHO		
PROFUNDO		

Elaborado y aprobado por: Responsable de Calidad	Aprobado por: Dirección	
Conchi Nieto		Fecha: 31/10/2014

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO****FT 05/14****PRODUCTO: CECINA DE VACA**

Página 3 de 3

10. 1 CAJA: 12 unidades**PALET**

PESO BRUTO (Pale t+ caja + producto): Peso variable

CAJAS / PALET: 30

CAJAS/CAPA: 6

CAPAS / PALET: 5

ALTO: 1,80 M**ANCHO: 0,8 M****PROFUNDO: 1,2 M**Elaborado y aprobado por:
Responsable de Calidad

Conchi Nieto

Aprobado por:
Dirección

Fecha: 31/10/2014