

BACON GASTRONOMÍA DUROC COCIDO
COOKED DUROC GASTRONOMY BACON

Code: 562

Date: 6/05/2024

Rev: 1



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Bacon gastronomía de cerdo 100% Duroc cocido, pieza entera
Poitrine de porc 100% Duroc cuits, pièce entière
100% Duroc pork Bacon gastronomy cooked, entire piece

Ingredientes: Panceta de cerdo Duroc y sal

Carne procedente de cerdos raza pura Duroc de Batallé.

Ingrédients : Poitrine de porc Duroc et sel

Viande de porcs de race pure Duroc de Batallé.

Ingrediënten: Duroc buikspek en zout.

Vlees van het 100% Duroc varken van Batallé

Ingredients: Duroc pork belly and salt

Meat from Duroc de Batallé purebred pigs.

Vida útil / Date limite de conservation / Tenminste houdbaar tot / Best before:

Envasado al vacío / dès emballage sous vide / vanaf vacuum verpakking / from vacuum packed: **60 días / jours / dagen / days**

BACON GASTRONOMÍA DUROC COCIDO
COOKED DUROC GASTRONOMY BACON

Code: 562

Date: 6/05/2024

Rev: 1

1. Conservación / Conservation / Bewaring / Conservation:

Producto refrigerado: Mantener entre 0 y 4°C / Producto congelado: Mantener a -18°C

Produit réfrigéré: Maintenir entre 0 et 4°C / Produit congelé: Maintenir à -18°C

Gekoeld product: Handhaaf tussen 0 en 4°C / Bevroren product: Handhaven op -18°C

Refrigerated product: Maintain between 0 and 4°C / Frozen product: Maintain at -18°C

2. Uso esperado / Usage prévu / Te consumeren / Expected use:

Producto cocido Consumo directo sin cocción /

Produit cuit .Utiliser sans cuisson /

Gekookt product. Gebruik zonder te koken /

Cooked product. Use without cooking

3. Uso alternativo / Utilisation alternative / Alternatief gebruik / Alternative use:

Producto cocido. Cocinar antes de consumir.

Produit cuit. Cuire avant de consommer.

Gekookt product. Kook voordat u het consumeert.

Cooked product. Cook before consuming.

4. Destinación / Destination / Bestemming / Destination:

Comerciantes, que producen y distribuyen producto elaborado, producto cocido y producto curado.

Les commerçants, qui produisent et distribuent des produits transformés, des produits cuits et des salaisons

Handelaars, die verwerkte producten, gekookte producten en gezouten producten produceren en distribueren.

Merchants, who produce and distribute processed products, cooked products and cured products.

5. Información Alérgenos / Information Allergènes / Allergeneninformatie / Allergens Information:

No contiene. Ausencia de gluten

Ne contient pas d'allergènes. Absence de gluten

Bevat geen allergenen. Glutenvrij

No allergens present. Gluten free.

6. Otra información / Autres informations / Andere informatie / Other information:

No contiene OGM's. El producto no ha sido irradiado.

Ne contient pas d'OGM. Le produit n'a pas été irradié.

Bevat geen OGM's. Product is niet doorstraald.

Do not contain OGM's. Product has not been irradiated.

7. Origen / Origine / Oorsprong / Origin:

Carne de cerdo nacido, criado y sacrificado en España

Viande de porcs qui sont nés, élevés et abbatu en Espagne

Varkensvlees van varkens geboren, gekweekt en geslacht in Spanje

Pork meat from pigs born, bred and slaughtered in Spain.

	FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION	
	BACON GASTRONOMÍA DUROC COCIDO COOKED DUROC GASTRONOMY BACON	Code: 562
		Date: 6/05/2024
		Rev: 1

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100g) DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (plus de 100g) NÄHRWERTDEKLARATION (über 100g) NUTRITION DECLARATION (over 100g)	
Energía / Énergie / Energie / Energy	2599 kJ 631 kcal
Grasas / Graisses / Fett / Fat	57,3 g
Ácidos Grasos Saturados Acides gras saturés Gesättigte Fettsäuren Saturates	8,2 g
Hidratos de Carbono Glucides Kohlenhydrate Carbohydrate	<0,5 g
Azúcares / Sucres / Zucker / Sugars	<0,5 g
Proteínas / Protéines / Eiweiß / Protein	12,4 g
Sal / Sel / Saltz/ Salt	2.5 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Escherichia Coli (ufc/g)	<10 ²
Coliformes totales (ufc/g)	<10 ²
Staphylococcus Aureus (ufc/g)	<10 ²
Salmonella (ufc/25g)	Ausencia/25g
Listeria Monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS SEGÚN REGLAMENTOS: CHARACTERISTICS ACCORDING TO REGULATIONS:		UE 2023/915 CE 396/2005
Cadmio (Cd)	Carne: 0,05 mg/kg	
Plomo (Pb)	Carne: 0,10 mg/kg	
Mercurio (Hg)	Carne: 0,01 mg/kg	
Dioxinas y PCB's	Suma de dioxinas (EQTPCDD/F-OMS): 1,0 pg/grasa Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQTPCDD/F-OMS): 1,25 pg/grasa Suma de PCB28 ,PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (CIEM – 6): 40 ng/grasa	
Sustancias Perfluoroalquiladas	PFOS: 0,3 µg/kg PFOA: 0,8 µg/kg PFNA: 0,2 µg/kg PFHxS: 0,2 µg/kg Suma de PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS: 1,3 µg/kg	
HCH (isómeros alfa, beta i gamma)	< 0,1mg/kg	
DDT y sus metabolitos	< 0,1mg/kg	



FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

BACON GASTRONOMÍA DUROC COCIDO COOKED DUROC GASTRONOMY BACON

Code: 562

Date: 6/05/2024

Rev: 1

CUMPLIMIENTO CON LA NORMATIVA APLICABLE COMPLIANCE WITH APPLICABLE REGULATIONS

- *Reglamento CE 852/2004*: Requisitos para establecimientos de producción.
- *Reglamento CE 853/2004*: Requisitos de higiene.
- *Reglamento CE 854/2004*: Normas específicas de controles oficiales.
- *Reglamento CE 2073/2005*: sobre criterios microbiológicos.
- *Reglamento UE 2023/915*: relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006
- *Reglamento UE 37/2010*: Límites máximos de residuos de sustancias farmacológicamente activas.
- *Reglamento CE 396/2005*: Límites máximos de residuos de plaguicidas.
- *RD 1749/1998*: sobre medidas de control de residuos.
- *Reglamento CE 1829/2003*: sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OMG).
- *Reglamento UE 10/2011*: sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- *RD 1334/1999*: Norma general de etiquetaje y presentación de productos alimentarios.
- *RD 1324/2002*: modificación del RD 1334/1999.
- *Reglamento UE 1337/2013*: sobre la indicación del país de origen de la carne.
- *Reglamento UE 1169/2011*: sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.