

FICHA DE PRODUCTO
CECINA DE VACA BABILLA, TAPA o CONTRA SELECCIÓN

DATOS NUTRICIONALES:

(por cada 100 grs. de producto)

- . Calorías: 1168 kj / 259 Kcal
- . Grasa: 11,61 g
de las cuales saturadas: 2,87 g
- . Hidratos de carbono: 0 g
de los cuales azúcares: 0 g
- . Proteínas: 38,5 g
- . Sal: 3,74 g

ALÉRGENOS

- . No contiene alérgenos.
- . Sin gluten. Sin lactosa. Sin proteínas de leche ni de soja.

1.- DATOS GENERALES DEL PRODUCTO
FORMATOS:
CECINA DE VACA BABILLA, TAPA o CONTRA
ingredientes

Pieza de vacuno, sal, azúcares (maltodextrina), conservadores E-252 y E-250, antioxidante E-331iii

Descripción

La cecina es un alimento obtenido a partir de la salazón y secado al aire de piezas de las patas de la vaca.

Proceso de elaboración:

Se procede al salado de las piezas. Después de éste, se lavan las piezas y son llevadas a secaderos donde pasaran 40 días a temperatura de 3° C y 80% de humedad. Tras este período se pasa a almacén donde se seca por proceso natural hasta conseguir una curación mínima del 40 %.

Tratamientos aplicados al producto
Salado
Curación mínima:

12 meses

Superior a 18 meses.

Atendiendo al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMISION de 15 de noviembre de 2005, **se puede clasificar este alimento en la categoría de alimentos que NO pueden favorecer el desarrollo de Listeria monocytogenes y de Salmonella spp**, ya el valor de actividad de agua es de 0,715, muy por debajo del límite inferior de 0,920 que se establece como valor para la no proliferación.

Valor de PH: 5,48 Valor de actividad de agua: 0,715

Vida útil del producto:
Consumo preferente:

La fecha de consumo preferente es de 12 meses desde su envasado y distribución.

Condiciones de distribución:

Condiciones de Tª inferior a 18°C

Tipo de almacenamiento/conservación:

Las temperaturas más apropiadas para su almacenamiento van desde 1° C hasta los 8° C.

2.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
Peso Neto:

En función de la pieza

Número de registro sanitario

10.20085/LE

Código de barras

Código de barras: 8425460001114.

3.- ENVASES Y EMBALAJES
Unidad de venta:

Se comercializan tres piezas, la babilla, la tapa y la contra, que difieren entre ellas por su forma.

Tipo de envase
Embalaje:

En cajas de cartón que contienen dos piezas de cecina o 4 mitades.

Paletizado:

En palet europeos con 5 cajas por manto, con un máximo de 7 mantos por cada palet

4.- USO ESPERADO
Forma habitual de consumo

Crudo, en tapas, bocadillos, meriendas, bien sea cortado en rodajas, frío o caliente

GEAL**EMBUTIDOS GEAL, S.L.U.**

Revisión: 04

ANEXO II

Fecha: 15 04.2021

APPCC**FICHA DE PRODUCTO****Forma previsible de uso
inadecuado:**

Conservar a temperatura superiores a 18°C, al sol, o lugares poco ventilados

Consumidor tipo:

Grupos de riesgo normal

5. NORMAS Y REGLAMENTACIÓN

Criterios Físicoquímicos: norma de calidad RD 474 / 14

Criterios microbiológicos: Real decreto 2073 / 2005

Reglamento 1169 / 2011

Reglamento (UE) 835/2011