
	<u>Cecina "Pablo"</u>	Ficha técnica: Proporcionada por el fabricante
--	------------------------------	---

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO CECINA	CODIGO: FI09CEC.10 FECHA: MAY 2025																					
DATOS FABRICANTE:																							
CECINAS PABLO, S.A CTRA. MADRID-CORUÑA, S/N POLIGONO INDUSTRIAL, PARC. 51-53 24700 ASTORGA – LEON TLF: 987 602 861 MAIL: calidad@cecinaspablo.com																							
REGISTRO SANITARIO: ES 10.09292/LE																							
DENOMINACION DEL PRODUCTO:																							
CECINA																							
TRATAMIENTOS APLICADOS: Despiece, salazón, lavado, post-salado, ahumado, maduración, pulido, envasado																							
INGREDIENTES: Carne de vacuno y sal																							
INFORMACION NUTRICIONAL POR 100G:																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Energía</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">259 kcal / 1087 kJ</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">12g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas saturadas</td> <td style="text-align: right;">4.2g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;">0,8g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td style="text-align: right;">0,8g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">37g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">3,8g</td> <td></td> </tr> </table>			Energía	259 kcal / 1087 kJ		Grasas	12g		Grasas saturadas	4.2g		Hidratos de Carbono	0,8g		Azúcares	0,8g		Proteínas	37g		Sal	3,8g	
Energía	259 kcal / 1087 kJ																						
Grasas	12g																						
Grasas saturadas	4.2g																						
Hidratos de Carbono	0,8g																						
Azúcares	0,8g																						
Proteínas	37g																						
Sal	3,8g																						
ALERGENOS: SIN ALERGENOS																							
OGM'S: NO CONTIENE OGM'S																							
IRRADIACION: PRODUCTO NO TRATADO POR RADIACIONES IONIZANTES																							
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO																							
ORGANOLEPTICAS: Color: granate oscuro con posibilidad de vetas de grasa Aspecto al corte: homogéneo, liso Sabor y olor: Característico de carnes ahumadas Consistencia: Firme y compacto al tacto																							
FISICO QUIMICAS: Aw: <0,92																							
Humedad: Máximo 55% Cloruros (máx): 6.5% Benzopireno: <5µg/kg Suma HAP'S: <30µg/kg																							
MICROBIOLOGICAS: Listeria: ≤ 100 ufc/g Salmonella: Ausencia/25g																							
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION: Lugar fresco y seco piezas enteras o envasadas y entre 2º y 6º en atmósfera modificada.																							
CONSUMO PREFERENTE: 12 meses (pieza), 6 meses (loncheado y picada)																							
INSTRUCCIONES DE USO: sacar del vacío 30 minutos antes de su consumo Consumo directo Destinado a toda la población en general																							
TAMAÑOS Y FORMATOS: pieza entera Pieza entera o ½ pieza envasada al vacío Loncheado y envasado al vacío en formato skin Picada envasada en atmósfera modificada																							
ETIQUETADO: Según legislación vigente (R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.																							
LEGISLACION APLICABLE: Reglamento (CE) 2073/2005 y 1441/2007 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Reglamento (UE) 1129/2011 por el que se modifica el 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento 853/2004, del parlamento europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. R.D. 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos																							