



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



COMERCIO
ex **elente**



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 300047

Nombre del producto	BACON AHUMADO	
Ingredientes	Panceta de cerdo (59%), agua, fécula de patata, sal, PROTEINA DE SOJA (SULFITOS) , proteínas LÁCTEAS , emulgente (E-451i), gelificantes (E-407, E-410), aromas, antioxidantes (E-316, E-306, E-392), maltodextrina, potenciador del sabor (E-621), gelatina de cerdo, conservante (E-250), colorante (E-120). Ahumado natural	
Características organolépticas	Externamente presenta un color pardo por el ahumado, mientras que interiormente es de color rosado típico de la carne cocida y blanco del tocino	
Proceso elaboración	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S	
Características físico-químicas y/o microbiológicas	L.monocytogenes Ausencia en 25 g	Salmonella spp Ausencia en 25g
Presentación, envasado y embalaje	Piezas de 4-4,5k MARCA "FAMADESA"	
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.	
Condiciones de almacenamiento y distribución	Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5°C	
Condiciones de uso y Alérgenos	<i>Contiene SOJA. PRODUCTOS LACTEOS Y SULFITOS. SINGLUTEN.</i> No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE Nº 1829/2003.	
Vida útil	Consumo preferente antes de los 150 días posteriores a su elaboración en las condiciones de almacenamiento y uso prescritas	
Información Nutricional	(por 100 g.): Valor energético (KJ/Kcal): 746/179., Grasas:11 g., Ácidos grasos saturados:4,2 g., Hidratos de Carbono: 7,1 g., Azúcares: 0.7 g., Proteínas: 13 g., Sal:3,1 g.	
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 6	Fecha última revisión: 05/23	