



## DATOS DEL PRODUCTOR

Razón Social	Embutidos La Pepita, S.L.
Registro Sanitario	10.03075/S, 26.10193/S, 40.11755/S
Domicilio de la planta	Paseo Fernández Vallejo, 110. 39300 – Torrelavega (Cantabria)
Teléfono	942890591
E-mail	lapepita@embutidoslapepita.com

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de venta	<b>Bacon molde hostelería congelado</b>
Denominación legal	Fiambre de bacon cocido molde sabor ahumado
Referencia interna	57
Formato	Envasado al vacío fileteado 1Kg
Especie	Cerdo
Origen	España

## INFORMACIÓN PARA EL ETIQUETADO

Condiciones de conservación	Conservar a <-18°C
Instrucciones de uso	Descongelar antes de cocinar. Una vez descongelado conservar entre 0-4°C. Cocinar a 85°C durante 3 minutos Una vez abierto consumir antes de 48 horas
Vida útil	Pieza entera filetes 365 días (En congelación)
Ingredientes	Magro de cerdo, agua, sal, azúcar, gelificante E407, emulgente E451i, antioxidante E316, conservador E250 y aroma de humo
Alérgenos	Puede contener trazas de sulfitos y lactosa
GMO	No contiene OGM (De acuerdo con los Reglamentos: 1829/2003 y 1830/2003)
Irradiación	Producto no irradiado

Valores nutricionales por 100g			
Valor energético (Kcal)	361	Hidratos de carbono (g)	2,1
Valor energético (kJ)	1490	Azúcares (g)	0,1
Grasas (g)	32	Proteínas (g)	15
Grasas saturadas (g)	2,1	Sal (g)	1,6

## PARÁMETROS DE CONTROL

<b>Características microbiológicas</b> (Según Reglamento 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g
<b>Características químicas</b> (Según Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones posteriores)	Plomo	<0,01 mg/Kg
	Cadmio	<0,05 mg/Kg
	Suma de PCB y dioxinas	<1,5 pg/g de grasa
<b>Características físicas</b>	Peso Neto (g)	Variable aprox. 3,5Kg / 1,75Kg / 0,35Kg



### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>Pieza</b>		<b>Caja</b>		<b>Palet</b>	
Alto:	3,5 cm	Alto:	N/A	Alto:	
Ancho:	18 cm	Ancho:	N/A	Ancho:	
Profundidad:	40 cm	Profundidad:	N/A	Profundidad:	
Piezas por caja:		Cajas por rellano:	N/A	Cajas por palet:	N/A

Según especificaciones del cliente.