

	<b>CECINAS LEITARIEGOS S.L.</b>	Edición 02-Revisión 01
	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA DE PRODUCTO</b>	Febrero 2021

## CECINA ENTERA

CLASIFICACIÓN	Derivado cárnico curado-madurado (R.D.474/2014).
DESCRIPCIÓN	Producto elaborado a partir del despiece de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor, de donde se obtienen las tapas, contras, y babillas que van a dar lugar al producto final. Estas piezas se someten a un proceso de salazón para provocar la deshidratación. Todas se someten a un proceso de ahumado, para terminar con un largo periodo de secado o curación. Todos estos procedimientos dan lugar a las características organolépticas típicas del producto.
INGREDIENTES	Pierna de vacuno / Sal / Dextrosa / Azúcar / Antioxidantes: Citrato trisódico (E-331iii) y Eritorbato sódico (E-316) / Conservador: Nitrito potásico (E-252)
PROCESOS DE ELABORACIÓN	Salado-Curación-Ahumado-Curación-Envasado
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Mantener en lugar fresco y seco. No requiere condiciones especiales.
USO ESPERADO (ALERGENOS)	Este producto no contiene sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según se establece en el anexo II del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo.
VIDA ÚTIL	Sin envasar: 8 meses
TRAZABILIDAD / IDENTIFICACIÓN DE LOTES	Identificación del lote: <b>ss/aa</b> ss: Semana del año aa: Dos últimos dígitos del año de elaboración
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR	Conservar en lugar fresco y seco

	<b>CECINAS LEITARIEGOS S.L.</b>	Edición 02-Revisión 01
	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA DE PRODUCTO</b>	Febrero 2021

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g
VALOR ENERGÉTICO	1051 Kjul
	251 Kcal
GRASAS	11,0 g
Grasas saturadas	4,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	<0,5 g
Azúcares	<0,5 g
PROTEINA	38,0 g
SAL	5,8 g

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Microorganismos	Límite
<i>L. monocytogenes</i> *	n=5, c=0 Ausencia/25gramos
<i>L. monocytogenes</i> **	n=5, c=0 m=100 ufc/g, M=100 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i> **	n=5, c=0 Ausencia/25gramos

\* Fase de aplicación del criterio: fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador.

\*\* Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

## PRESENTACIÓN

ENVASADO			EMBALAJE
Formato	Peso	Material envase	
ENTERA	Variable	Sin envasar	Caja de cartón

<b>FABRICANTE:</b> <b>CECINAS LEITARIEGOS, S.L.</b>
C/ El Puente s/n Tel.: 987 280 519 Fax: 987 289 076 Correo-e: <a href="mailto:casadelamontana@casadelamontana.net">casadelamontana@casadelamontana.net</a> Página web: <a href="http://www.casadelamontana.net">www.casadelamontana.net</a> R.G.S.E.A.A. 10.18135/LE