

## PRESENTACIÓN

Tiras obtenidas por troceado de bacon, procedente de pancetas de cerdo, sometidas a inyección, maduración, y posterior cocción y ahumado bajo condiciones de humedad y temperatura controladas, a fin de asegurar la calidad posterior del producto y sus características organolépticas. Envasado en atmosfera protectora en film superior impreso. Con un peso de 90g. Comercializado con la marca OSCAR MAYER.

## PESOS

Unidad: 1.0

Medio: 0.0 Kg

## MEDIDAS

Profundo: 23.0 mm

Ancho: 106.0 mm

Alto: 225.0 mm

Calibre: 0.0 mm

## CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0° y 5° C.

48 días

## INGREDIENTES

BACON SEMICOCIDO SABOR AHUMADO.

Ingredientes: Panceta de cerdo (88%), antioxidantes (E-325 y E-316), sal, azúcar, estabilizante (E-451), conservadores (E-262 Y E-250), aroma de humo.

## INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
<b>ENERGIA</b>				
- KCAL	306.0	0	Adios	2000.0
- KJ	1279.08	0.00	-	8360.0
<b>GRASAS</b>	26.0	0	0.0	70.0
<b>GRASAS SATURADAS</b>	8.7	0	0.0	20.0
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	1.0	0	0.0	270.0
<b>AZUCARES</b>	1.0	0	0.0	90.0
<b>PROTEINAS</b>	17.0	0	0.0	50.0

<b>SAL</b>	2.9	0	0.0	6.0
------------	-----	---	-----	-----

## DATOS ANALÍTICOS

### Valor Energético

Kcal: 306.0

KJ: 1279.08

## ALERGENOS

## ETIQUETADO



Planta:

**PLANTA TORRENTE**

## EMPAQUETADO

CJ.TR:	<b>325x156x163</b>
--------	--------------------

Uds./CJ.TR:	<b>14</b>
-------------	-----------

Peso Neto:	<b>0.0</b>
------------	------------

Peso Bruto:	<b>1</b>
-------------	----------

## ROTULADO

Planta:

**PLANTA TORRENTE**



**TIRAS DE BACON SUAVE OM 90G 1,50€**

**COD. 38211 - (PLANTA FB12)**

**38211 - TIRAS DE BACON SUAVE OM 90G 1,50€**

**Nº de sobres :**

**Mantener entre 0º y 5ºC.**

**Consumir preferentemente antes del/lote:**

**38211 - TIRAS DE BACON SUAVE OM 90G 1,50€**

**Unidades:**

**Peso neto:**

**Consumir preferentemente antes del/lote: - Fecha de elaboración:**

**Código de barras: (01)38410320382114(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

## **PALETIZADO**

Palet:	<b>EUROPEO MARRÓN</b>
Medidas:	<b>(800 x 1200 mm.)</b>
Cajas/base:	<b>0</b>
Alturas:	<b>0</b>
Cajas palet:	<b>0</b>
Peso neto:	<b>0.0</b>
Peso bruto:	<b>25</b>

## **PROCESO PRODUCTIVO**

- ENVASADO/EMPAQU./PALETIZADO

## **CONTROLES**

### **Controles de Materias**

- Recepción (estado)
- Físico-Químico
- Microbiológico

**Controles Materias**

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

**Controles de Proceso**

- Temperatura y tiempo
- Tª elaboración
- Incorporación salmuera
- Estanqueidad envase
- Etiquetado

**Controles de Producto**

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

**Otros Controles**

- Potabilidad del agua
- Microbiológico

**Controles de Proceso**

- Concentración residual

**Otros Controles**

- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

**Controles de Proceso**

- Control temperatura de
- Temperatura e Higiene