



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 2
Página 1 de 1
Junio 2017

FICHA TÉCNICA: PANCETA SALADA (30)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Tocino de cerdo, preparado cárnico curado y salado, listo para su consumo.

INGREDIENTES:

Panceta de cerdo y sal.

ALERGENOS:

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Salmuera (48 h, T^a 4°C)
3. Lavado.
4. Curado. (T^o 15 días; T^a 12°C; HR 65%)
5. Almacenamiento.
6. Distribución

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 398 Kcal / 1665 kJ
Grasas: 36.34 g
De las cuales saturadas: 12.84 g
Hidratos de carbono: 0.15 g
De los cuales azúcares: 0 g
Proteínas: 16.26 g
Sal: 3.90 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bolsa de plástico envasado al vacío. Peso según pieza

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:

Almacenamiento a temperatura ambiente en lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 90 días a partir de la fecha de fabricación.

AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto puede ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado