


	FICHA TÉCNICA	DT-D-100
		Rev. 9
		Fecha: 02/11/2022

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	
100427030	F. BACON COCIDO AHUMADO GRILL GALNO	

REVISIÓN / FECHA	7 / 25-07-2023
CERTIFICACIONES	IFS y BRC
DENOMINACIÓN LEGAL	FIAMBRE DE PANCETA DE CERDO COCIDO CON SABOR AHUMADO
MARCA	GALNO
INGREDIENTES	Panceta de cerdo (64%), agua, tocino (10%), fécula de patata, sal, conservadores (E-326, E-243, E-250), estabilizantes (E-451, E-450, E-508), dextrosa, jarabe de glucosa, antioxidantes (E-331, E-301), aromas, gelificantes (E-407, E-415), aroma de humo y extracto de especias.

#### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS (SI/NO)

Cereales con Gluten: NO	Apio/derivados: NO
Crustáceos/deriv.: NO	Mostaza/derivados: NO
Huevo/derivados: NO	Granos Sésamo/derivados: NO
Pescado/Marisco/deriv.: NO	Altramuces/derivados: NO
Cacahuetes/deriv.: NO	Moluscos/derivados: NO
Soja/derivados: NO	Benzoatos: NO
Leche/derivados: NO	BHA/BHT: NO
Frutos cáscara/derivados: NO	Sulfito residual>10mg/Kg: NO

#### PROPIEDADES

SIN GLUTEN

SIN LACTOSA

#### CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

COCINAR COMPLETAMENTE ANTES DE CONSUMIR.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aprox. en 100g de producto):

<b>Valor energético: 1080 kJ / 260 kcal</b>
Grasas: 20,0 g
de las cuales saturadas: 7,0 g
Hidratos de Carbono: 8,0 g
de los cuales azúcares: 3,0 g
Proteínas: 12,0 g
Sal: 2,00 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE TOLERADO	MÉTODO ANÁLISIS
Enterobacterias	< 100 ufc/g	Recuento cromogénico REBECCA 37°C 24h
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g	Recuento BAIRD-PARKER- RPF 37°C 48h
Clostridios sulfito-reductores	< 100 ufc/g	Recuento TSC 37°C 48h
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE TOLERADO	MÉTODO ANÁLISIS
Proteína total	12% ± 2,4	Procedimiento PNA00579
Humedad	≤ 65%	Procedimiento PNA00449
Grasas	20% ± 4	Procedimiento PNA01030
Hidratos de carbono	≤ 10%	Procedimiento PNA00587
Azúcares	≤ 5%	Procedimiento PNA00586
Sal	2,00 ± 0,4	Procedimiento PNA00446
Nitritos	< 150 ppm	Procedimiento HPLC/DAD
Fosfatos totales	<7500 ppm	Procedimiento PNA00043
Actividad Agua	0,98 ± 0,1	Procedimiento PNA00171
pH	6,21 ± 0,3	Procedimiento PNA00012

INFORMACIÓN IMPUESTO

Plástico total envase (g)	32,65
Base imponible (1)	0,0327
Tipo impositivo (2)	0,45
Cuota íntegra (2)	0,01469

1 La base imponible estará constituida por la cantidad de plástico no reciclado, expresada en kilogramos, los kg netos de plástico no reciclado contenido en Los envases no reutilizables (si los envases son reutilizables o, no siéndolo, todo el plástico es reciclado no se declarará nada en esta casilla) (art. 68.1.a). Los productos plásticos semielaborados destinados a la obtención de los envases a los que hace

2 La cuota íntegra es la cantidad resultante de aplicar a la base imponible el tipo impositivo establecido en el artículo anterior.

3 El tipo impositivo será de 0,45 euros por kilogramo.

## FICHA LOGÍSTICA

### UNIDAD DE VENTA

Formato	Pieza mostrador
Dimensiones producto (LxAxH) cm:	44 x 20 x 5,5
Peso Neto:	4,30 Kg. aprox.
Código EAN 13:	8411477911652
Código EAN Peso Variable:	2942977
Vida útil del producto:	150 días
Garantía	50 días
Condiciones de conservación:	Conservar entre 0º y 5ºC.

### MATERIAL DE ENVASE

Tipo envase primario	TAPA plástico flexible + ETIQUETA + BASE plástico flexible
Medidas LxAxH cm	44 x 20 x 5,5
Sistema de cierre	Termosellado al vacío

### MATERIAL DE EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja Nº46
Medidas LxAxH cm	50,1 x 24,3 x 15,5
Nº envases/caja	2
Peso Neto caja	8,60 Kg aprox.
Peso Bruto caja	9,18 Kg aprox.
Código DUN 14 Caja	98411477911655

### PALETIZACIÓN

Nº Cajas/Palet	70
Nº Unidades venta/Palet	140
Nº Pisos/Palet	10
Nº Cajas/Pisos	7
Tipo de Palet	EUROPEO
Altura Total del Palet	170 cm
Peso Neto Palet	602,00 Kg aprox.
Peso Bruto Palet	665,27 Kg aprox.

### EMBUTIDOS MONELLS S.A.

C/ Camí Ral,4. 08554 St. Miquel de Balenyà. Seva. Barcelona. España.

Tf. 938870240

monells@monells.es