

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-045
	Zurrapa de lomo Pork loin dregs	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	11
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.
--------------	---

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: no contiene alérgenos <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non- irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: allergens free</i>
--	---

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Papada de cerdo, manteca ibérica (manteca de cerdo ibérico, antioxidante: BHA), magro de cerdo, sal, lomo de cerdo 1%, mezcla de especias, conservador: ácido sórbico, antioxidante (BHT). <i>Pork jowl, iberian lard (iberian lard, antioxidant: BHA), lean pork, salt, pork loin 1%, mixed spices, preservative: sorbic acid, antioxidant (BHT).</i>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Blanco <i>White</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 5.5±0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.5±0.5 determined to 25°C</i> Actividad del agua (aw):0.929±0.35 <i>Water activity (aw):0.929±0.35</i>
---	--




Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophyll</i>	< 1000 ufc/g < 1000cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
Contaminantes <i>Contaminants</i>	Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas	3,0 pg/g
	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	4,5 pg/g grasa
	HAP Benzo(a)pireno	2 pg/g
	Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(a)fluoranteno y criseno(45)	10 pg/g

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-045
	<h1>Zurrapa de lomo</h1> <h2>Pork loin dregs</h2>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	11
			Página: Page:	2 de 2

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	2263kJ/541 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	54.7 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	16.9 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	0.96 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.12 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	11.7 g
Sal <i>Salt</i>	1.86 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las latas y las monodosis. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 36 months for the cans and unit doses. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i>
---	--

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	---