



FABRICA DE MÉRIDA

## FICHA TECNICA

REF.: ET 21.433

FECHA: 18.07.20

### MAGRO DE CERDO APIS CON SOBRETAPA

REVISIÓN: 2

Página 1 de 3

#### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:

Es un producto preparado con carne de paleta y carne magra de cerdo, desprovista de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos, picada y mezclada con especias, aditivos y aroma, sometido a maduración y tratada térmicamente para asegurar su cocción y esterilización. Es de color rosado con olor y sabor característicos..

#### 2. PRESENTACIÓN:

El producto se presenta en envase de hojalata con tapa easy peel y sobretapa.

Se presenta en la siguiente agrupación :

Magro de cerdo APIS 220 g agrupado en caja expositora de 24 unidades.

La fecha de duración mínima es de 4 años y va impresa en el envase, según el procedimiento de codificación establecido.

#### 3. INGREDIENTES:

Carne y paleta de cerdo (82%), agua, sal, gelatina, estabilizante (E-450iii), especias, aroma y conservador (-E-250).

#### 4. INFORMACIÓN ETIQUETADO DE ALERGÉNICOS:

	<b>Contiene o No contiene</b>
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No contiene
Crustáceos y productos derivados	No contiene
Huevos y productos derivados	No contiene
Pescado y productos derivados	No contiene
Cacahuets y productos derivados	No contiene
Soja y productos derivados	No contiene
Proteína de leche	No contiene
Lactosa	No contiene
Frutos de cáscara y productos derivados	No contiene
Apio y productos derivados	No contiene
Mostaza y productos derivados	No contiene
Granos de sésamo y productos derivados	No contiene
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	No contiene
Altramuces y productos a base de altramuces.	No contiene
Moluscos y productos a base de moluscos.	No contiene
Contiene productos o derivados genéticamente modificados (OMG's)	No contiene



FABRICA DE MÉRIDA

## FICHA TECNICA

**MAGRO DE CERDO APIS CON  
SOBRETAPA**

REF.: ET 21.433

FECHA: 18.07.20

REVISIÓN: 2

Página 2 de 3

**5. Nº REGISTRO SANITARIO:** 10.02324/BA

### **6. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO:**

#### **6.1. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:**

Las muestras sometidas a incubación durante 7 días a 37° C no presentaran alteraciones en el envase

DETERMINACIONES ANALÍTICAS	RESULTADO
Recuento total de m. Aeróbicos	< 10 u.f.c / g
Rto. nº de esporas mesófilas aeróbicas	< 10 u.f.c. / g
Anaerobios y Sulfito – reductores	< 10 u.f.c. / g

**6.2. Información nutricional:** contenido medio por 100g.

Valor energético	631 kJ/ 151 kcal
Grasas	9,0 g
de las cuales saturadas	3,4 g
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	17,5 g
Sal	1,6 g

#### **6.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Color:** es rosa claro, apreciándose las tonalidades de los trozos de carne.

**Olor y sabor:** característicos de magro extra con gelatina.

**Textura:** se aprecia la masa perfectamente unida, no disgregada y fácil de lonchear. No aparecerán acúmulos de grasa separada.

#### **6.4. LÍMITES DE CONTAMINANTES:**

Según Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y posteriores modificaciones.



FABRICA DE MÉRIDA

FICHA TECNICA

MAGRO DE CERDO APIS CON  
SOBRETAPA

REF.: ET 21.433

FECHA: 18.07.20

REVISIÓN: 2

Página 3 de 3

**7. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:** a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 4 días.