

## PRODUCTO: PANCETA CURADA

### DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado, a base de carne de cerdo, especias y aditivos autorizados.

### INGREDIENTES:

Panceta de cerdo, sal, pimienta, azúcar, dextrosa, conservadores (E-250 Y E-252) y antioxidantes (E-301 y E-331).

Curado: 33 días

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad de agua	<0,92 Ud Aw
pH	< 6
Rcto. Escherichia coli	<1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	<1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	<1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr
Clostridium sulfito-reductor	<1.00 X 10 <sup>2</sup> ufc/gr

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	467 kcal.	
Grasas:	46,6 g.	de las cuales saturadas: 19,4 g.
Hidratos de Carbono:	0,5 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	12,5 g.	
Sal:	1,47 g.	

### CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 150 días.
- **USO INTENCIONADO:** Consumo directo.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de OGM's.
- **CONSERVACIÓN:** Mantener en un lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** En unidades de 300gr aprox. Y piezas de 1kg aprox. envasadas al vacío.

ELABORADO POR:

Carmen Naval

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Fecha de última actualización 27/7/2020

# Aventín

Elaboración y comercialización de  
embutidos y productos cárnicos

**Embutidos Aventín S.A.**  
C/ Baltasar Gracián, 27  
22430 Graus (Huesca)

 974 540 743  
 info@aventin.es  
 www.aventin.es

**FICHA TÉCNICA**

ESPAÑA  
10.2.728/HU  
C.E.E.