

PRODUCTO:	PANCETA CURADA
-----------	-----------------------

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

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

INGREDIENTES:

Panceta de cerdo (Origen: España), sal, azúcares (dextrosa), conservador (E-252; E-250), antioxidante (E-331iii; E-301) y pimienta blanca.

Curado: 33 días.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad del agua a 25°C	< 0,92 Ud AW
Ph	< 6
Rcto. Escherichia coli	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Clostridium Sulf-Red	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	< 1.00 X 10 ² ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	467 kcal.	1952 Kj
Grasas:	46,6 g.	de las cuales saturadas: 19,4g.
Hidratos de Carbono:	0,5 g.	de los cuales azúcares: 0,5 g.
Proteínas:	12,5 g.	
Sal:	3,6 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 150 días.
- **USO INTENCIONADO:** Consumo directo al tratarse de un producto curado.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de organismos modificados genéticamente (OGM).
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** En unidades de 300 gr aprox. Y piezas de 1 Kg aprox. envasadas al vacío.



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



ELABORADO POR:		DEPARTAMENTO DE CALIDAD
----------------	--	-------------------------

Fecha última actualización: 01 de mayo de 2022