



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/01/2016

Página 1 de 6

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 1361

14/01/2016

DENOMINACION: 1361 - MORTAD IBER 3,5 KG

1 ESPECIFICACIONES LOGISTICAS Y CARACTERISTICAS PARTICULARES

1 PRESENTACION (tamaño, calibre, peso pieza, etc.)

FORMATO.....: Redondo
MEDIDAS PIEZA.....: 360 x 110 x 110.
PESO PIEZA.....: 3,448/3,553 Kg.
NUM.PIEZAS CAJA...: 2

2 ESPECIFICACIONES AUXILIARES (desarrollo present.logística)

CAJA N°.....: 504-PACK MASTER-DOBLE SOLAPA.
PESO CAJA.....: 367,5/332,5 g.
MEDIDAS INTERIORES CAJA....: 364 x 282 x 134 mm.
PESO NETO POR CAJA.....: 6,895/7,105 Kg.
PESO BRUTO POR CAJA.....: 7,228/7,473 Kg
PALET EUROPEO MEDIDAS.....: 800 x 1.200 mm.
CAJAS POR PALET.....: 48 cajas
PESO NETO PALET.....: 331/341 Kg.
CODIGO EAN (Producto).....: 84 10843 05816 8
CODIGO DUN-14 (Caja).....: 1 84 10843 01361 4
N° DE CAJAS POR MANTO.....: 8
N° DE MANTOS POR PALET.....: 6
N° DE CAJAS DE PUNTA.....: 0

3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

MORTADELA DE CERDO IBÉRICO
NO CONTIENE GLUTEN
FORMATO: Cilindro.
TIPO DE ENVASE: Tubo plastificado de color negro con etiqueta impresa.

PROCESO DE FABRICACION:
Las carnes proceden de nuestro matadero y sala de despiece.
Son analizadas antes de hacer el producto.
Se pican en la cutter las carnes y las especias.
Se amasan la pasta fina y el dado de tocino.
Se embuten en su tripa. Se cuece a 90° durante 3 horas.
Se encaja y se paletiza.

CONTROLES REALIZADOS:
En la materia prima: Selección , temperaturas , microbiológico y bromatológico.
Durante el proceso: Manipulación y temperaturas .
En producto acabado: Microbiológico y bromatológico .

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/01/2016

Página 2 de 6

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 1361

14/01/2016

DENOMINACION: 1361 - MORTAD IBER 3,5 KG

2 ESPECIFICACIONES TECNICAS

1 INGREDIENTES

MORTADELA IBÉRICA

Ingredientes: Magro de cerdo ibérico (46,6%), tocino de cerdo, agua, proteína de soja, sal, fécula de patata, leche en polvo, aromas, especias naturales, estabilizante: E-451, azúcar, antioxidantes: E-316 y E-331, conservador: E-250, colorante natural: E-120. Contiene trazas de huevos y apio.

2 ANALISIS FISICO-QUIMICO

	VALOR NORMAL	TOLERANCIA
HUMEDAD (%).....	60,0	< 65,0
GRASAS (%).....	21,0	< 25,0
PROTEINA (%).....	11,5	> 9,5
HIDROXIPROLINA (%).....	0,20	< 0,35
ALMIDON (%).....	2,2	< 10,0
AZUCARES (% glucosa).....	1,0	< 5,0
CLORUROS (% NaCl).....	1,80	< 2,50
FOSFATOS (mg/Kg P2O5).....	----	< 8.000
NITRITOS (mg/Kg NaNO2).....	----	< 150

3 ANALISIS MICROBIOLÓGICO

AEROBIOS MESOF.REVIVIF. u.f.c./g. ...	< 100.000
ENTEROBACTERIAS u.f.c./g.	< 100
CLOSTRID.SULF-REDUCT. u.f.c./g.....	< 100
SALMONELLA u.f.c./25 g.....	AUSENCIA
LISTERIA MONOCYTOGENES u.f.c./g.....	< 100
ST.AUREUS (u.f.c./g.).....	< 100

4 INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 g (Valores medios)

	Por 100g	Por ración (40g)
VALORES ENERGÉTICOS.....	1032,0 kJ	418,8 KJ
	249,0 kcal	99,0 Kcal
GRASAS (g).....	21,0 g	8,4 g
De las cuales saturadas:	7,4 g	2,9 g
HIDRATOS CARBONO (g).....	3,5 g	1,4 g
De las cuales azúcares..:	1,0 g	0,4 g
FIBRA (g).....	0,3 g	0,1 g
PROTEÍNAS (g).....	11,5 g	4,4 g
SAL (g).....	1,6 g	0,7 g

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/01/2016

Página 3 de 6

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 1361

14/01/2016

DENOMINACION: 1361 - MORTAD IBER 3,5 KG

5 CONSERVACION :

Conservar refrigerado entre 0° y 5°C

6 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:

4 MESES

7 REGISTRO SANITARIO N°: 10.01672/MU

ES
10.01672/MU
CE



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/01/2016

Página 4 de 6

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 1361

14/01/2016

DENOMINACION: 1361 - MORTAD IBER 3,5 KG

3 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

1 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

Gluten..... Ausencia, Libre de gluten <20 ppm (FACE)

Crustaceos y derivados Ausencia

Huevos y derivados..... TRAZAS

Pescados y derivados..... Ausencia

Cacahuete y derivados..... Ausencia.

Soja y derivados..... PRESENCIA

Leche y derivados (incluida la lactosa). PRESENCIA.

Frutos secos de cáscara..... Ausencia

Apio y derivados..... TRAZAS.

Mostaza y derivados..... Ausencia.

Sesamo y derivados..... Ausencia.

Sulfitos Ausencia , <10 ppm.

Moluscos y derivados..... Ausencia

Altramuces y derivados..... Ausencia

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/01/2016

Página 5 de 6

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 1361

14/01/2016

DENOMINACION: 1361 - MORTAD IBER 3,5 KG

4 RECOMENDACIONES DE USO PARA EL CONSUMIDOR

1 PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR

1) COCIDOS: Aptos para consumir sin preparación previa (Mortadela, Chopped, York de cerdo, pavo y pollo, Paté, Salchichas Cocidas, Asados, etc...)

2) SEMICOCIDOS: Cocinar completamente antes de su consumo (Adobados Norma BOE, Bacon, etc,...)

- PIEZAS ENTERAS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C.
- LONCHEADOS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 3-4 días.

2 PRODUCTOS CURADOS Y SALAZON

PRODUCTOS CURADOS: Chorizo, salchichón, salami, sobrasada, etc.

SALAZON: Jamón y paleta curada, lomo embuchado, etc.

- PIEZAS ENTERA: Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado.
- LONCHEADO: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 4/6 días.

3 PRODUCTOS CRUDOS Y SEMICOCIDOS

1) PRODUCTOS CRUDOS: Carne cruda, salchicha/chorizo crudo, burger, etc.

2) PRODUCTOS ADOBADOS NO COCIDOS.

- Cocinar completamente antes de su consumo.
- Conservar refrigerado entre 0° y 4°C.
- Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

4 ADECUACION AL USO Y PUBLICO OBJETIVO

Producto sin restricción al consumo.

Salvo por motivos sociales, culturales, sanitarios y religiosos.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/01/2016

Página 6 de 6

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 1361

14/01/2016

DENOMINACION: 1361 - MORTAD IBER 3,5 KG

5 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL

1 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL

Toda información requerida por el cliente (boletín de ensayo, frecuencia analítica de producto, certificados de análisis, copia de registro sanitario, etc) debe ser solicitada a través del Departamento Comercial de ElPozo Alimentación, S.A.