



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: 14/10/2016

Página 1 de 5

## FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATE SHEET

Código Prod.

5685

14/10/2016

DENOMINACION: **5685 - BACON PZA ALMIREZ**

### 1 DESCRIP. ET PRESENT. PRODUIT/DESCRIP. AND PRESENT. THE PRODUCT

#### 1 DESCRIPTION (Longueur/lenght, Poids/weight....)

Définition/definition: OVEN SMOKED BACON / BACON FUME AU FOUR.

Boyau utilisé/casing: Artificial product casing.

Caractéristiques/characteristics: Pièce rectangulaire/Rectangular piece.

Cooking process: Smoked in oven at 70°C.

Poids/weight: No standard poid/No standard weight (Aprox. 3 kg)

Emballage extérieur/outer packing:

Composition: K200-SQ200TR-K200/Canal C

Poids m2/weight per m2: 0,600kg/m2

Poids du carton du colis/weight of the cardboard of packing: 375/415 g.

N° pièces pour colis/products of box: 2 pièce /2 product

Poids net du colis avec produit/Net weight of packing with products: Aprox. 6,400 kg.



Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/10/2016

Página 2 de 5

## FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATE SHEET

Código Prod.

5685

14/10/2016

DENOMINACION: **5685 - BACON PZA ALMIREZ**

## 2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES/TECHNICAL CHARACTERISTICS

### 1 Ingrédients/ingredients:

BACON FUMÉ AU FOUR.  
Bacon de porc (95%), sel, féculé de pomme de terre, sucre, dextrose de maïs, protéine de soja, aromes.  
STABILISATEURS: E-451 et E-407.  
CONSERVATEUR: E-250.  
ANTIOXYGÈNE: E-316.  
Contient soja et dérivés. Contient traces éventuelles de lait et dérivés.

OVEN-SMOKED BACON  
Pork belly (95%), salt, potato starch, sugar, corn dextrose, soya protein and aromas.  
STABILIZERS: E-451 and E-407.  
CONSERVATIVE: E-250.  
ANTIOXIDANT: E-316.  
May contain soy and derivatives. May contain milk and dairy traces.

### 2 Composition nutritionnelle/Nutritional composition:

	Pour 100g
	By 100g
Valeur énergétique/Energy value.....	1.207 kJ 289,4 kcal
Lipides / Fats (g).....	25,0
Desquels saturés / Of wich saturates (g):	8,8
Glucides / Carbohydrates (g).....	3,5
Desquels sucres / Of wich sugar (g).....	1,0
Protéines / Proteins (g) .....	13,0
Sel / Salt (g).....	1,8

### 3 Caractérist. physico-chimiques/Physico-chemical charasterist.

	VALEUR STANDARD	TOLÉRANCE
Humidité/Moisture %.....	57,0	<65,0
Protéine/Protein %.....	13,0	>10,0
Gras/Fat %.....	25,0	<40,0
Sucre/Sugar %.....	1,0	< 2,0
Amidon/Starch %.....	1,8	< 3,0
Collagène/Collagen %.....	2,0	< 2,8
Phosphate/Phosphate ppm (P2O5).....	----	<6.000
NaNO2 ppm.....	----	< 150
NaCL %.....	1,5	< 2,0
Water/Protein Ratio.....	4,40	< 5,50



Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 14/10/2016

Página 3 de 5

## FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATE SHEET

Código Prod. 5685

14/10/2016

**DENOMINACION: 5685 - BACON PZA ALMIREZ**

### 4 Caractérist.microbiologiques/microbiological characteristics

AEROBIOS MESOF.REVIVIF. u.f.c./g....:	< 1.000.000
ENTEROBACTERIAS u.f.c./g.....:	<1.000
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

### 5 Matière première/Raw material

La matière première provient de notre abattoir et de notre salle de découpe ou elle est sélectionnée et nettoyée de ses tendons.  
Elle est transformée et réfrigérée entre 0°/2°C  
Elle est analysée avant production.

The raw material come from our slaughterhouse, where it is selected and separate of all tendons.  
It is refrigerated and elaborated between 2°/0° C.  
The raw material is analysed before production.

### 6 Contrôles réalisés/Control carried out:

Sur la matière première: Selection, température, contrôles, microbiologiques et nutritionnels.  
Pendant le processus. Manipulation et température.  
Sur le produit fini: Microbiologiques et nutritionnels.

Concerning raw material: Selection, temperature, microbiological survey, nutritional survey.  
During production: Manipulation and temperature.  
Concerning final product: Microbiological and nutritional survey.

### 7 Conservation/Preservation:

0° et 5°.C./0° and 5°.C.

### 8 T° C stockage et transport/transport an storage temperat

Transport: 0°/5°C.  
Stockage/storage:0°/+5°C.

### 9 Date limite de consommation/Using by date:

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



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: 14/10/2016

Página 4 de 5

## **FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATE SHEET**

Código Prod.

5685

14/10/2016

**DENOMINACION: 5685 - BACON PZA ALMIREZ**

**9 Date limite de consommation/Using by date:**

150 jours/ 150 days.

**10 Registre Sanitaire/Health Register: 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: 14/10/2016

Página 5 de 5

## FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATE SHEET

Código Prod. 5685

14/10/2016

DENOMINACION: 5685 - BACON PZA ALMIREZ

### 3 INFORMATION ALLERGENES/INTOLERANCE DATA

1 1

Gluten..... Absence, Free of gluten <20 ppm (FACE)  
Crustacés/Crustacean.....Absence  
Oeufs / Eggs.....Absence  
Poissons / Fish.....Absence  
Arachides / Peanuts.....Absence  
Soja / Soya.....Presence  
Lait / Milk.....Traces (lactose < 0,1%)  
Fruits à coque / Nuts.....Absence  
Céleri / Celery.....Absence  
Moutarde / Mustard.....Absence  
Graines / Sesame.....Absence  
Anhydride sulfureux/Sulfurous anhydride....Absence, <10 ppm.  
Mollusque / Mollusc.....Absence.  
Lupin / Lupine.....Absence.

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