

	EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A.	Página 1/2	Nº Revisión: 09 Fecha: 01/09/2014
	FICHA TÉCNICA: BACÓN NATURAL GOURMET		

FABRICANTE	RGSA	DIRECCIÓN
EMBUTIDOS ESTÉVEZ, S.A	10.02484/M	C/ Industrias, nº 4. 28850 Torrejón de Ardoz. Madrid

1.- Ingredientes:

Panceta de cerdo, sal, dextrosa, conservadores (E-250), antioxidante (E-316), humo natural.

2.- Proceso de fabricación:

Producto cárnico obtenido de las regiones torácicas y abdominales del cerdo, integrado por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular. Se mezcla en el bombo de salado las pancetas con los aditivos hasta estar bien macerado, se deja reposar 24 h. Después sufre un proceso de cocción y ahumado con humo de leña de roble y encina.

3.- Características organolépticas:

Presentado en su forma natural de Bacón Ahumado, resaltan las diferentes capas de magro y tocino, el aroma y sabor predomina el humo natural.

4.- Presentación y logística

DENOMINACIÓN VENTA	Código	Peso Neto	Fecha consumo preferente	Uso del producto
BACÓN NATURAL GOURMET	02	2,200 kg	150 días	Consumidor general. Venta Previo fraccionamiento

LOGISTICA										
Cód.	Código EAN	MEDIDAS CAJA (± 5 mm)			PESO CAJAS (kg.)		Uds./ caja	PALETIZADO		
		Largo	Ancho	Alto	Bruto	Neto		Cajas/capa	Capas	Nº Cajas
02	8429571000028	400,0	230,0	245,0	9,16	0,36	4	10	5	50
Envase: Bolsa vacío retráctil BB6050, de uso alimentario.										
Embalaje: Caja cartón										

5.- Información Nutricional Orientativa: Valores medios por 100 gr de producto

NUTRIENTES	
Proteína (%)	22,8
Grasa (%)	14,3
Ac. Grasos saturados	5,2
Hidratos de Carbono (%)	0,5
Azúcares	<0,5
Sal	4,0
Valor energético (Kcal/100g)	222
(Kj/100g)	925