

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

# SMOKED BACK BACON

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---



Descripción: Lonchas de tocino sin corteza y sin ahumar

Cantidad: 2.27 kg.

### INGREDIENTES

---

Tocino con agua añadida, Cerdo (86%) Agua. Sal. Conservantes Nitrato de Potasio, Nitrito de Sodio. Ascorbato de sodio antioxidante.

### ALÉRGENOS

---

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1086 kJ / 260 Kcal
Grasas	15.38 g
de las cuales saturadas	6.5 g
Hidratos de carbono	g
de los cuales azúcares	g
Fibra	g
Proteínas	18 g
Sal	3.4 g

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

---

El producto debe tener un sabor a tocino fresco y no excesivamente salado.

El producto debe tener un curado parejo y libre de contaminación.

El producto debe estar libre de sabores y olores desagradables.

El producto ahumado debe tener un sabor 'ahumado' consistente.

Un fuerte ahumado que da un sabor acre es inaceptable.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Parámetros	Objetivo	Máximo
TVC	$<1 \times 10^5$	$1 \times 10^6$ cfu/g
Coli	$<1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$ cfu/g
Staph. Aureus	$<250$	$>250$ cfu/g
E. Coli	$<1 \times 10^2$	$>1 \times 10^2$ ufc/g
Clostridia	$<10$	$>10$ ufc/g

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

---

Parámetros	Mínimo	Objetivo	Máximo
Agua añadida		7,50%	$1 \times 10^6$ cfu/g
Coli		$<1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$ cfu/g
Staph. Aureus		$<250$	$>250$ cfu/g
E. Coli		$<1 \times 10^2$	$>1 \times 10^2$ ufc/g
Clostridia		$<10$	$>10$ ufc/g

## CONSERVACIÓN

---

Mantener congelado (-18°C)