


	FICHA TÉCNICA COMAS	Rev. 6
		Fecha: 24/05/2017
		DT-D-101

CODIGO	MARCA	DENOMINACIÓN	
100098002	COMAS	BACON MOLDEADO SIN CORTEZA	

REVISIÓN / FECHA	4 / 11-10-2017
CERTIFICACIONES	IFS y BRC
DENOMINACIÓN LEGAL	PANCETA DE CERDO COCIDA Y AHUMADA
DESCRIPCIÓN	Bacon SIN PIEL elaborado a partir de piezas seleccionadas y recortadas para obtener un producto acabado uniforme y homogéneo. Se trata de un producto semicocido y sometido a un proceso de ahumado natural que confiere al producto un gran aroma y un sabor inmejorable. Producto envasado al vacío.
MARCA	COMAS
INGREDIENTES:	Panceta de cerdo (93%), sal, conservadores (E-326, E-243, E-250), estabilizantes (E-451, E-450), dextrosa, jarabe de glucosa, antioxidantes (E-331, E-301), aromas, extracto de especias.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS (SI/NO)

Cereales con Gluten: NO	Apio/derivados: NO
Crustáceos/deriv.: NO	Mostaza/derivados: NO
Huevo/derivados: NO	Granos Sésamo/derivados: NO
Pescado/Marisco/deriv.: NO	Altramuces/derivados: NO
Cacahuetes/deriv.: NO	Moluscos/derivados: NO
Soja/derivados: NO	Benzoatos: NO
Leche/derivados: NO	BHA/BHT: NO
Frutos cáscara/derivados: NO	Sulfito residual>10mg/Kg: NO

LIBRE DE ALÉRGENOS.

PRODUCTO NO IRRADIADO. PRODUCTO NO MODIFICADO por proceso químico, físico o genético (no contiene ingredientes modificados genéticamente).

PROPIEDADES

PRODUCTO ADECUADO PARA CELÍACOS. SIN GLUTEN.

PRODUCTO SIN LACTOSA

AHUMADO NATURAL CON MADERA DE HAYA.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN


COCINAR ANTES DE CONSUMIR.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aprox. en 100g de producto):

Valor energético: 1325kJ/ 320kcal
Grasas: 28,0g
de las cuales saturadas: 10,3g
Hidratos de Carbono: 2,0g
de los cuales azúcares: 2,0g
Proteínas: 15,0g
Sal: 2,00g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE TOLERADO	MÉTODO ANÁLISIS
Enterobacterias	< 100 UFC/g	Recuento cromogénico REBECCA 37°C 24h
<i>Escherichia coli</i>	AUSENCIA / 25 g	Recuento cromogénico REBECCA 37°C 24h
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 UFC/g	Recuento BAIRD-PARKER- RPF 37°C 48h
Clostridios sulfito-reductores	< 100 UFC/g	Recuento TSC 37°C 24-48h
<i>Salmonella</i> spp.	AUSENCIA / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux
<i>Listeria monocytogenes</i>	AUSENCIA / 25 g	Pres./Aus. Vidas Biomerieux

CODIGO	MARCA	DENOMINACIÓN	
100098002	COMAS	BACON MOLDEADO SIN CORTEZA	

FICHA LOGÍSTICA

UNIDAD DE VENTA

Formato	Rectangular
Dimensiones producto (LxAxH) cm:	41 x 18 x 4
Peso Neto (variable):	3,9 kg aprox.
Código EAN 13 PIEZA:	8411477905774
Vida útil del producto:	180 días
Garantía	30 días
Condiciones de conservación:	Conservar entre 0º y 5ºC

MATERIAL DE ENVASE

Tipo envase primario	TAPA plástico anónimo flexible + Etiqueta FONDO anónimo plástico flexible
Dimensiones producto (LxAxH) cm:	46 x 23 x 6
Sistema de cierre	Termoformado

MATERIAL DE EMBALAJE

Tipo envase secundario	PACK MASTER Nº 24
Medidas LxAxH cm	48,5 x 22,7 x 18,7
Nº envases/caja	3
Peso Neto caja	11,100 kg. aprox.
Peso Bruto caja	11,650 kg. aprox.
Código DUN 14 Caja	98411477905777

PALETIZACIÓN

Nº Cajas/Palet	56
Nº Unidades venta/Palet	168
Nº Pisos/Palet	8
Nº Cajas/Pisos	7
Tipo de Palet	EUROPEO
Altura Total del Palet	148 cm
Peso Neto Palet	622 kg. aprox.
Peso Bruto Palet	675 kg. aprox.

EMBUTIDOS MONELLS S.A.

C/ Camí Ral,4. 08554 St. Miquel de Balenyà. Seva. Barcelona.
Tf. 938870240
monells@monells.es

