

OREJA COCIDA

DEFINICIÓN PRODUCTO		
Edición	18	
Fecha	Octubre 2018	
Tipo de producto	Productos cárnicos tratados con calor Derivado cárnico pasteurizado	
Denominación	OREJA COCIDA/OREJA COCIDA TERCIOS/OREJA COCIDA TABLETAS/OREJA COCIDA EN BANDEJAS	
Marca	ACISAL	
Envase	Al vacío en bolsas PA/PE. En caso de tercios en film poliamida y polietileno o en bolsas retractiles PA/EVOH/PET. En bandejas termoselladas con atmósfera modificada.	
Embalaje	Cajas de cartón	
Conservación	A temperatura de refrigeración 0°-5°C.	
Uso	Comercialización a través de hipermercados, cadenas de distribución, comercio tradicional, distribuidores o hostelería. Destinado a población no lactante. Se consume previo su loncheado o troceado, se puede freír.	
Límite de Consumo	90 días máximo desde envasado	
Identificación	LOTE: díamesaño envasado FECHA DE CADUCIDAD: día/mes/año	
COMPOSICIÓN		
Ingredientes	Porcentaje	Observaciones
Oreja de cerdo	97%	
Ingredientes	3%	Sal, azucar, antioxidante (E-301), aroma con humo, corrector de la acidez (E-331iii), potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		
Valor energético	718Kj / 172Kcal	
Grasas	9,3g	
De las cuales saturadas	3,02g	
Hidratos de carbono	0,9g	
De los cuales azúcares	0,5g	
Proteínas	21,1g	
Sal	2,15g	
CARACTERÍSTICAS		
Parámetros	Límites	
Consistencia	Firme y compacta	
Forma	Barra o porciones de barra	
Presentación	Envasado al vacío: barra, tercios y porciones En bandejas con gas inerte: orejas sueltas	
Peso/dimensiones	Variables	
Color	Propios del producto	
Olor - Sabor	Característicos	
Salmonella spp.	Ausencia/25gr	
Listeria monocitogenes	Ausencia/25gr	

Elaborado y revisado:
Dtor. producción

Aprobado:
Responsable Calidad