

PRODUCTO	Bacon sin Piel Lonchas Nieto 7x1,3kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Producto cárnico con tratamiento térmico (semicocido), elaborado con carne de cerdo, especias y aditivos loncheado y envasado al vacío.
Artículo	L0030
Ingredientes	Panceta de cerdo (75%), agua, sal, fécula de patata, fibra vegetal, proteína de SOJA , estabilizante (E-451), gelificantes, (E-407, E-415), antioxidantes (E-331, E-301), aromas, conservador (E-250), colorante (E-120). Puede contener trazas de derivados lácteos y sulfitos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Aerobios mesófilos	ufc/g	<1,0*10 ⁴	pH	upH	≥ 5,0
E. coli	ufc/g	<10	aW	%	≥ 0,94
Listeria monocytogenes	0 en 25g	<100 en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Enterobacterias	g	<1,0*10 ²			
Staphylococcus coagulasa+(rec.)	ufc/g	<10 ²			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Magro rosado con motas más oscuras. Presencia de bandas de grasa blanquecina dispersas heterogeneamente. Sin colores atípicos o extraños.
Olor: Típico a ahumado.
Sabor: Típico a ahumado.
Aspecto: Típico de fiambre cortado por la mitad, no apelmazado, ni con pegotes.
Textura: Firme, no gomosa.
Tamaño: Lonchas de aprox. 20cm de largo, 5cm de ancho y 2,7mm de grosor y peso aproximado por loncha 12g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1017	
	kcal	245	
Grasas	g	20,6	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	7,17	
Hidratos de carbono	g	2,6	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	12,4	
Sal	g	2,4	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetses y productos a base de cacahuetses		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	X	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Trazas	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	Trazas	Si		No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Conservar entre 0 y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para consumir. Abrir 10 minutos antes de consumir. Una vez abierto, guardar en recipiente hermético en refrigeración y consumir antes de 2 días.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Menciones especiales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días a partir de la fecha de envasado.
Unidades por caja	7
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	72
Cajas por capa	12
Capas por palet	6
Medidas de la caja	300x235x230 cm
Peso neto unidad	1'250kg (Peso variable)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Rec Molinar,3-J Polígon Circuit Montmeló, 08160 Montmeló (Barcelona)

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 10.18235/B UE



Fecha: 13/01/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---