



Ficha Técnica de Producto

San Jacobos Camarsa

Código Producto: 438

Revisión: 01/07/2022

Página 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	SAN JACOBOS CAMARSA													
Definición/Descripción:	Elaborado consistente en lonchas de Jamón York y lonchas de queso empanadas.													
Reglamentación:	<ul style="list-style-type: none"> RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011 RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011. Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007. Recomendaciones CENAN. 													
Ingredientes:	Fiambre de York (carne de cerdo , agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, dextrosa de maíz y aromas /E-450,E-407), potenciador del sabor (E-621), antioxidante E-316,colorante E-120)), queso Edam (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano),), encolante (harina de arroz,almidón de maíz, espesante E-466), pan rallado (maíz),copos vegetales (guisante y patatas), espesante E-1414,aromas naturales,cebolla, azúcar caramelizado.													
Características Organolépticas:	Color, consistencia, olor y sabor propios													
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 6 días.													
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, N° RSI, logotipo y datos de Camarsa.													
Presentación Comercial:	Se presenta en lata de 1 kg y lata de 400 g													
Condiciones de Conservación:	Mantener a temperaturas de refrigeración (< 4 °C).													
Modo de Empleo:	Consumo directo													
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.													
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.													
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.													
Alérgenos:	Contiene SOJA. Contiene LECHE y derivados. NO CONTIENE GLUTEN													
Trazas:	No contiene trazas.													
OMGs:	No contiene.													
Datos Nutricionales:	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th> <th><i>Valor (por 100g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>712 Kj/ 175 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8.60 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>5.70 g De las cuáles, saturadas: 2.3 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>21.2 g de los cuales azúcares: 2.40 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0.7 g</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>	Valor Energético	712 Kj/ 175 Kcal	Proteína	8.60 g	Grasa	5.70 g De las cuáles, saturadas: 2.3 g	Hidratos de Carbono	21.2 g de los cuales azúcares: 2.40 g	Sal	0.7 g
<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>													
Valor Energético	712 Kj/ 175 Kcal													
Proteína	8.60 g													
Grasa	5.70 g De las cuáles, saturadas: 2.3 g													
Hidratos de Carbono	21.2 g de los cuales azúcares: 2.40 g													
Sal	0.7 g													
condiciones microbiológicas:	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th> <th><i>límites</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (u.f.c./g)</td> <td>M=10³</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>límites</i>	Escherichia coli (u.f.c./g)	M=10 ³	Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia						
<i>parámetros</i>	<i>límites</i>													
Escherichia coli (u.f.c./g)	M=10 ³													
Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia													
* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007														



Ficha Técnica de Producto

San Jacobos Camarsa

Código Producto: 438

Revisión: 01/07/2022

Página 2 de 1

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

