



BY AURELIO MORALES
ESTRELLA MICHELIN 2016-2023

FICHA COMERCIAL BACON DE ANGUS

Foto de producto



Presentación de producto



Ingredientes

Carne de vacuno ANGUS 98%, sal azúcar, preparación aromatizante (extracto de pimienta, aceite vegetal, jarabe de glucosa, fibras vegetales, maltodextrina, potenciador de sabor E621, aromas naturales, conservador E250).

Información sobre alérgenos

SIN PRESENCIA DE ALÉRGENOS

Días de caducidad

Envasado al vacío Sí
Días de caducidad 180 días

Peso

Peso pieza (variable): 1-2 kg
Peso caja (unidad de venta): 6 kg aprox

Información adicional

Producto congelado. Conservar T^a< -18°C. Descongelar 24h antes de su utilización en refrigeración . Una vez descongelado mantener en refrigeración y envasado (por debajo de los 3°C) hasta 10 días.

Información nutricional por 100 g

Valor energético (Kj/ Kcal)	
Grasas (g)	
de las cuales saturadas (g)	
Hidratos de carbono (g)	
de los cuales azúcares (g)	
Proteínas (g)	
Sal(g)	

Criterios microbiológicos

Microorganismo	Límite máximo
Aerobios	n=5 c=2 10 ⁴ – 10 ⁵
Enterobacterias	n=5 c=2 10-10*2
E.coli	Ausencia
Salmonela	n=5 c=0 Ausencia en 25g
S.Aureus	n=5 c=1 10-10*2
Listeria	n=5 c=0 No detectado en /25g (durante su vida útil)

Etiqueta



Elaborado por

Central de Carnes Premium S.A. Calle eje 3-18, parcela 10. Plataforma baja, Mercamadrid
28053 Madrid.

Rev 01. Abril 2025

Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria

