

	FICHA TÉCNICA	<b>Rev:04</b> <b>Fecha: Septiembre 2015.</b>
--	---------------	---

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>	TOCINO SIN SECRETO IBÉRICO SALADO.
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	SALAZÓN.
<b>INGREDIENTES</b>	A. Tocino ibérico fresco B. Sal común, cubriéndolas con ella durante varios días.
<b>PREPARACIÓN</b>	Después de obtener el tocino de la sala de despiece, se deja enfriar para que alcancen una temperatura de 0-4° C, y así continuar con el salado en los saladeros con temperaturas de 2 a 6° C.
<b>TIEMPO DE SALADO</b>	Tiempo mínimo de 20 días y máximo de 8 meses a elección del consumidor.
<b>ENVASADO</b>	Bolsas de plástico. Box de cartón. Palets.
<b>ETIQUETADO</b>	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento UE 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	Para la identificación de los lotes se emplea un código numérico de 7 dígitos. Código nº 1: Corresponde a un código interno para el tocino Código nº 2: Corresponde al año de fabricación.(yy) Código nº 3: Corresponde a la semana del año.(ss) Código nº 4: Corresponde al día de la semana de fabricación.(d)
<b>COND. DE CONSERV. Y TRANSP.</b>	Camión isoterma.
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	8 meses desde la fecha de salida del saladero.