

ANGUS LAS SUERTES DEL MONTE		CECINA ANGUS			
FICHA TÉCNICA ELABORADO- VERSIÓN N°2 SEPTIEMBRE 2025					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
Denominación comercial	CECINA ANGUS				
INGREDIENTES/ADITIVOS					
- Carne de bovino Angus - Sal - Manteca de cerdo - Humo					
PRESENTACIÓN COMERCIAL					
Cecina loncheada envasada al vacío en sobres de 90gr o bien en tacos envasados al vacío de 250 a 1000gr.					
PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN					
- Recepción de canal e ingredientes - Despiece - Envío de carne a proveedor cecina: maduración y ahumado. - Recepción cecina. - Loncheado. - Envasado y etiquetado - Almacenamiento en refrigeración.					
ALÉRGENOS					
Alérgeno	Presencia	Ingrediente	Alérgeno	Presencia	Ingrediente
Gluten	Ausencia		Sésamo	Ausencia	
Leche	Ausencia		Apio	Ausencia	
Huevo	Ausencia		Mostaza	Ausencia	
Pescado	Ausencia		Crustáceos	Ausencia	
Cacahuete	Ausencia		Moluscos	Ausencia	
Frutos Cascaras	Ausencia		Soja	Ausencia	
Sulfitos	Ausencia		Altramuces	Ausencia	
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores por 100 gr. de producto)					
Valor energético (KJ)	1510 kJ	Carbohidratos	0.5 g		
Valor energético (Kcal)	363 kcal	Carbohidratos (azúcares)	0.5 g		
Grasas	26g	Proteínas	32 g		
Grasas saturadas	9.6 g	Sal	4.8 g		
POBLACIÓN DE DESTINO					
Dirigido a la población en general					
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE					
Mantener a temperatura igual o inferior a 20°C cecina y 8°C cecina en tacos al vacío.					
INDICACIONES DE USO					
Sacar del envase y dejar orear antes de su consumo. No necesita tratamiento térmico para su consumo.					
VIDA ÚTIL					
Fecha de caducidad: 24 meses					
CONTROL DE CALIDAD					
La empresa cuenta con un sistema de autocontrol (Sistema APPCC - Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico), realiza analíticas en laboratorios externos para verificar la calidad y se somete a auditorias de inspección de sus instalaciones por una empresa externa.					
CONTROL DE CAMBIOS			FECHA REVISIÓN Y APROBACIÓN		
V2. Inclusión de indicaciones de uso.			10 de septiembre de 2025 Fdo.:  CIF: 388598671		