



## FICHA TÉCNICA

Casa Riera Ordeix, S.A.

**Fuet Bastonet**

REV. 09

Fecha: 05/06/2023

### DATOS DE LA EMPRESA

**NOMBRE :** CASA RIERA ORDEIX, S.A.  
**DIRECCIÓN :** PLAÇA DELS MÀRTIRS,14  
08500 VIC  
**TELÉFONO:** 938893034  
**FAX:** 938893159  
**e-mail:** [info@casarieraordeix.com](mailto:info@casarieraordeix.com)  
**Pàg Web:** [www.casarieraordeix.com](http://www.casarieraordeix.com)

### PRODUCTO

**Producto:** FUET EXTRA  
**Marcas:** FUET EXTRA BASTONET " CASA RIERA ORDEIX"  
**Nº RGSEAA** 10.01917/B

### LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Carne de cerdo, sal, dextrosa, pimienta, antioxidantes: ascorbato de sodio, conservador: nitrito potásico  
Embutido con tripa natural de cerdo.

### FORMATOS PIEZA ENTERA

FUET EXTRA BASTONET, piezas de 180 gr a 200 gr.

### TIPOLOGIA DE ENVASES

Envasado al vacío  
Envasado en flow pack  
Sin envase

### FORMATO LONCHEADO

No se realiza formato loncheado

### TRATAMIENTOS

El Fuet Extra Bastonet es un producto crudo-curado, y que se elabora en secaderos artificiales con humedad y temperatura controladas. Dicha etapa nos asegura un correcto inicio de fermentación.

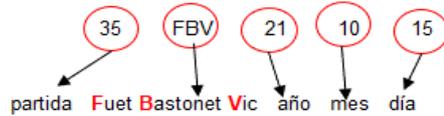
Secado artificial:  
1er día 70-75% Hr y 12-14°C  
2o -4o día 75-80% y 12°C  
5o al 8o día 80-85% y 12°C  
8o hasta merma 80-85% y 10°C

## CONSERVACION Y VIDA ÚTIL

Para obtener una óptima conservación del Fuet Extra Bastonet se recomienda que se mantenga en lugar fresco y seco, no requiere temperatura regulada. El consumo preferente del Fuet Extra Bastonet para garantizar las condiciones organolépticas y de textura óptimas es de 3 meses para producto sin envasar y en flowpack; y de 6 meses para el producto envasado al vacío.

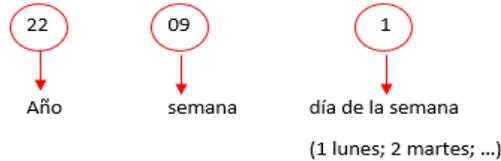
## SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO

partida-iniciales producto-aammdd de la pastada. Ejemplo 35FBV211015:



### Lote expedición:

aassd. Ejemplo 22091:



## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valores
<i>E. coli</i>	ausencia en 1 g
* <i>Salmonella</i>	ausencia en 25g
* <i>Listeria monocytogenes</i>	≤100 UFC/g

\*Según Reglamento 2073/2005

## VALORES NUTRICIONALES (por 100g de producto curado)

		Valores medios
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	<b>1715</b>	<b>Kj/100g</b>
	<b>412</b>	<b>Kcal/100g</b>
<b>GRASAS</b>	<b>29</b>	<b>g</b>
de las cuales saturadas	11	g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<b>3</b>	<b>g</b>
de los cuales azúcares	3	g
<b>PROTEÍNAS</b>	<b>34</b>	<b>g</b>
<b>SAL</b>	<b>4,3</b>	<b>g</b>

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETROS SEGÚN REAL DECRETO 474/2014	LÍMITES	UNIDADES
GRASA	≤57	g/100g s.s.s
HIDRATOS CARBONO	≤9	g glucosa /100g s.s.s
PROTEÍNAS	≥30	g/100g s.s.s
RELACIÓN COLÁGENO / PROTEÍNAS	≤16	%
PROTEÍNAS AÑADIDAS	≤1	g/100g
<b>PARÁMETROS</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>-</b>
ACTIVIDAD DE AGUA	<0,92	-

## CONTAMINANTES SEGÚN RD 2023/915

CRITERIOS SOBRE CONTAMINANTES QUÍMICOS	
Plomo	0,15 mg/kg
Cadmio	0,050 mg/kg
Dioxinas y PCB	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) =1,0 pg/g grasa
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) = 1,25 pg/g grasa
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6) = 40ng/g grasa

**DESTINACIÓN**

El producto está destinado para toda la población en general y se distribuye por medio de pequeños comercios (minoristas) hasta en grandes superficies (mayoristas). Incluso población con intolerancia al gluten y lactosa. Producto con alto contenido en sal. Producto de origen animal porcino.

**USO ESPERADO PARA EL CONSUMIDOR**

El producto no recibe ningún tratamiento al respecto una vez sale de la fábrica, se recomienda sacar la piel por razones de gustos.  
Se considera un producto listo para el consumo.

**INFORMACION DE ALÉRGENOS**

CASA RIERA ORDEIX, certifica que el Fuet Extra Bastonet no contiene ningún alérgeno de la lista según el anexo II del Reglamento 1169/2011 de información al consumidor.

ALÉRGENOS	COMO INGREDIENTE EN EL PRODUCTO			POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA		Observaciones
	SI	NO	Nombre ingrediente	PRESENCIA EN INSTALACIONES		
				SI	NO	
GLUTEN		X			X	
CRUSTÁCEOS		X			X	
HUEVO		X			X	
PESCADO		X			X	
CACAUETES		X			X	
SOJA		X			X	
LECHE		X			X	
FRUTOS DE CÁSCARA		X			X	
APIO		X			X	
MOSTAZA		X			X	
SÉSAMO		X			X	
SULFITOS		X			X	
ALTRAMUCES		X			X	
MOLUSCOS		X			X	

**CERTIFICACIONES**

Ninguna

**LEGISLACION DE REFERENCIA**

Producto: Real Decreto 474/2014 norma de calidad de derivados cárnicos  
Aditivos: Reglamento 1333/2008 sobre aditivos  
Microbiología: Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos  
Higiene animal: Reglamento 853/2004 sobre higiene de los productos de origen animal  
Higiene general: Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios  
Etiquetado: Reglamento 1169/2011 sobre información a facilitar al consumidor  
Contaminantes: Reglamento 2023/915 sobre contaminantes en alimentos  
Envases y plásticos: Reglamento 10/2011 sobre materiales plásticos / Reglamento 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

Elaborado Por: Dpto Calidad	Aprobado por:
	
Sònia de la Iglesia	Gerent: Joaquím Comella