

## CRETÓN PORCINO

### FICHA TÉCNICA

#### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

NOMBRE DEL PRODUCTO: Cretón.  
FABRICANTE: GRASAS DEL CENTRO S.A. GRACESA.  
DOMICILIO SOCIAL: Paseo de la Estación s/n. CIEMPOZUELOS(Madrid).  
N.I.F.: A 28885614.  
REGISTRO Nº: **040M001/C3** en el Registro de Establecimientos de eliminación y transformación de subproductos de origen animal.  
SANDACH Nº: **S2804000.1**

#### DEFINICIÓN:

Cretón Porcino

#### INGREDIENTES:

Producto de alta calidad obtenido exclusivamente a partir de tejido adiposo de porcino aptos para el consumo humano antes y después del sacrificio. Harina obtenida por fusión de subproductos de animales de Categoría 3 según el Reglamento 1069/2009, recogidos de Mataderos, salas de despiece y puntos de venta.

#### DESCRIPCIÓN:

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Característico  
Olor: Característico  
Sabor: Característico

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad: ..... 1-4 %  
Proteína Bruta: ..... 78-85 %  
Cenizas Brutas: ..... 2-8 %  
Grasa Bruta: ..... 14-18 %  
Calcio: ..... 1,9-2,8%  
Fósforo: ..... 0,5-1,8%

##### Contenido en metales:

Hierro:..... < 1 ppm  
Cobalto: ..... < 0'2 ppm  
Plomo: ..... < 0'1 ppm  
Arsénico:..... <0'1 ppm

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Clostridium perfringens, ufc/g: ..... Ausencia  
Enterobacterias, ufc/g: ..... Ausencia  
Salmonella, ufc/25g: ..... Ausencia

### **ENVASE Y TRANSPORTE:**

A GRANEL: En camiones.

### **CALIDAD GARANTIZADA:**

Un Laboratorio de Análisis autorizado por la Comunidad de Madrid y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Subdirección General de Alimentación Animal) colabora con esta Empresa para el control de la calidad físico-química y bacteriológica de su fabricación, por lo que puede garantizar dicha calidad.

### **ADITIVOS:**

#### **ANTIOXIDANTE:**

- Nombre: ABUTOX (BHA-BHT)
- Fabricante: Ecosmetique

**ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN:** Diciembre 2018

