



CRETON

FICHA TÉCNICA

SUMINISTRADOR:

NOMBRE: INDUSTRIAL TOLEDANA DE GRASAS, S.L.

DOMICILIO SOCIAL Ctra. Torrijos a Santa Olalla km 7,400

N.I.F.: B 45224284

REGISTRO N°: 45/42026

ESP45000326

DEFINICIÓN:

Cretón porcino.

COMPOSICIÓN

Producto obtenido exclusivamente a partir de tejido adiposo de porcino ibérico 100% aptos para el consumo humano.

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:

Proteína: 78-85 %

Humedad: 1-3 %

Grasa: 11 -13 %

Cenizas: 2- 8 %

Calcio: 1,9 – 3,3 %

Fósforo: 0,5 – 1,8 %



Contenido en metales:

Hierro:	<1 ppm
Cobalto:	< 0,2 ppm
Plomo:	< 0,1 ppm
Arsenico:	< 0,1 ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Salmonella ufc/50g	Ausencia
Enterobacterias ufc/g	Ausencia
Clostridium perfringens ufc/g	Ausencia

TRATAMIENTOS APLICADOS

Método de transformación número 4 de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1069/2009, posterior prensado para la eliminación de grasa y molienda.

ADITIVOS

Antioxidante BHA - BHT

ENVASE Y TRANSPORTE:

A GRANEL: Transporte en camiones específicos.

EN SACAS: Transporte en sacas big-bag.

CONSERVACIÓN

Debe almacenarse en lugar seco y fresco, evitando la condensación.

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.

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: Enero-2024