



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 5
Fecha: 01/02/2013
Código: PC3.12
Copia Controlada

PRODUCTO: SALCHICHÓN CULAR IBERICO

INGREDIENTES: Carne de cerdo ibérico, carne de cerdo, sal, azúcares (lactosa, dextrosa, azúcar) especias, dextrina, emulgentes (E-452), antioxidante (E-301), conservador (E-250).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN

Código: 69
Peso: 1,1 Kg. aprox.
Medidas: variable (50cm aprox.)
Caja: 5 unid.
Peso caja: 6 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacío
Punto Verde: Eco-Embes N:00292
Producto NO contiene
OMG (RD 1829/2003)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Culares cerdo natural
Calibre: 50-55 mm
Color: Rosado
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Prolongado
Corte: Grueso
Maduración: 90 días

FORMULA CUANTITATIVA:

Carne de cerdo ibérico 70%
Carne de cerdo 25%
Aditivos autorizados 5%

ES
10.02001/LO
CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Valor Energético----- 469Kcal/1961Kj
Proteínas----- 27,5 g
Hidratos de Carbono----- 0,9 g
de los cuales, azúcares----- 0,03 g
Grasas----- 39,5 g
De las cuales, ácidos grasos saturados----- 15,7 g
Fibra alimentaria----- 0 g
Sodio----- 1,37 g

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Categoría Extra, Norma BOE 21-03-1980, RD 142/2002
- pH final: Inferior a 4,98. Aw: < 0,920
- Humedad: Máx 45%
- Proteína*: Mín 30%
- Materia Grasa*: Máx. 57%
- Hidratos de Carbono Totales*: Máx 9%
- Hidroxiprolina*: Máx: 0,6%
- Nitratos: Inferior a 250ppm
- Nitritos: Inferior a 50ppm
*Expresado sobre extracto seco.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Recuento *Staphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g
- Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g
- Presencia de *Listeria Monocytogenes*: Ausencia/25g

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 515 x 160 x 160mm
Nº cajas palet: 81 (capa: 9 cajas x altura: 9 capas)

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	29	44537	XXXXX	4
COD. CAJA	29	44537	XXXXX	4
COND. TEMPERATURA		CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.		
TRANSPORTE: (Tª recomendada)		Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
ALMACENAJE: (Tª recomendada)		Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C
PUNTO DE VENTA: (Tª recom.)		Máx: 14°C	Mín: 2°C	Ideal: 8°C

CADUCIDAD:

Global: 180 días
Fecha envasado a fecha entrega: 15 días aproximadamente

INSTRUCCIONES DE CONSUMO: Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS: Contiene alérgenos derivados de leche (lactosa). No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA: Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.

DISTRIBUCION: Transporte Refrigerado

ELABORADO POR: DPTO. CALIDAD

FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN: 2012