



Q

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

PRODUCTO: SALAMI EXTRA 1000g LONCHEADO

INGREDIENTES: : Carne de cerdo (84%), grasa, sal, proteínas de leche, almidón de patata, dextrosa, lactosa, aroma natural, emulgentes (E-451, E-452, E-450, E-339) (0,14%), potenciador del sabor (E-621) (0,14%), antioxidante (E-316) (0,07%), aroma de humo, conservador (E-250) (0,03%), colorante (E-120) (0,03%).

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado elaborado con ingredientes naturales de alta calidad, según diagrama de flujo. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN Código: 805 Peso: 100 g. Unidades: 20 Peso neto caja: 2,0 Kg. Peso bruto caja: 2,5 Kg. Aprox. Tipo envasado: Vacío Punto Verde: Eco-Embes N:00292 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Tripa: Fibra cárnica Calibre: 120 mm Color: Rosado Sabor: Aromático Aroma: Intenso Paladar: Prolongado Corte: Grueso Maduración: 35 días
--	--

FORMULA CUANTITATIVA:

Carne de cerdo	84%
Tocino	11%
Otros ingredientes y aditivos autorizados	5%

ES
10.02001/LO
CE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios aproximados por 100g Valor Energético----- 388Kcal/1622Kj Proteínas----- 15,93 g Hidratos de Carbono----- 1,81 g de los cuales, azúcares----- 0,34 g Grasas----- 35,27 g De las cuales, ácidos grasos saturados----- 13,28 g Fibra alimentaria----- 0 g Sodio----- 1,85 g	CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS Categoría Extra, Norma BOE 21-03-1980, RD 142/2002 - pH final: Inferior a 5,2. Aw: < 0,920 - Humedad: Máx 35% - Proteína*: Mín 22% - Materia Grasa*: Máx. 68% - Hidratos de Carbono Totales*: Máx 9% - Hidroxiprolina*: Máx: 0,7% - Nitratos: Inferior a 250ppm - Nitritos: Inferior a 50ppm *Expresado sobre extracto seco.
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS - Recuento <i>Escherichia Coli</i> : <100 ufc/g - Recuento <i>Sthaphylococcus Aureus</i> : <100 ufc/g - Presencia de <i>Salmonella Shigella</i> : Ausencia/25 g - Recuento <i>Clostridium Sulfitos Reductores</i> : < 100 ufc/g - Presencia de <i>Lysteria Monocytogenes</i> : Ausencia/25g

PALET:

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
 Medidas caja: 290 x 250 x 90 mm
 Nº cajas por palet: 144 (12 cajas por capa y 12 alturas).

CODIFICACION	PAIS	IDENT. EMPRESA	CODIGO PRODUCTO	DIG. CONTROL
COD. PIEZA	84	22003	00805	0
COD. CAJA	84	22003	00805	0
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. No contiene gluten, soja y productos a base de soja, así como 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