SALAMI GRUESO

INGREDIENTES

Carne de cerdo, grasa de cerdo, proteína de soja, permeato de lactosuero, sal, proteínas de la leche, maltodextrina, dextrosa, aroma de humo, especias, aromas, ajo, emulgentes (E-450, E-452), antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservadores (E-250, E-252), fermentos. Tratamiento superficial: conservante (E-202, E-235).
*(118g por cada 100g de producto final). Embutido en tripa artificial no comestible.

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: 91
Peso: 4,3 Kg. aprox.
Tara plástico: 3 g.
Piezas x caja: 1 unid.
Peso caja neto: 4,303 Kg. aprox.
Peso caja bruto: 4,603 Kg. aprox.
Tipo envasado: Vacío
Tipo film: plástico alimentario
Material envasado: termoformado retractilado
Punto Verde: Ecoembes N:00292
Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)
Producto No ionizado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1969KJ/471Kcal
Grasas	43,2 g
De las cuales, ácidos grasos	15,4 g
Hidratos de carbono	3,9 g
De las cuales, azúcares	2,2 g
Proteínas	16,8 g
Fibra alimentaria	
Sal	4,8 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra, Norma RD 474/2014, RD 142/2002
- pH final: Inferior a 5,2. Aw: - Humedad: Máx 35 %
- Proteína*: Mín 22 %
- Materia Grasa*: Máx. 68 %
- Hidratos de Carbono Totales*: Máx 9%
- Hidroxiprolina*: Máx: 0,7 %
-Relación colageno/proteína: 25 %
- Nitratos: *Expresado sobre extracto seco.

PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja (4): 510 x 180 x 167 mm. Tara caja: 300g.
N° cajas palet: 56 (capa: 8 cajas x altura: 7 capas)

FÓRMULA CUANTITATIVA

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Fibra cárnica (tripa artificial no comestible)
Calibre: 123 mm
Color: Rosado
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Prolongado
Corte: Grueso
Maduración: 40 días

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Sthaphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g
- Recuento Clostridium Sulfitos Reductores: - Presencia de Lysteria Monocytogenes:

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

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. Una vez abierto conservar en refrigeración.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Contiene alérgenos derivados de leche (proteínas de leche, lactosa), proteína de soja. No contiene gluten, así como demás alérgenos según el Reglamento 1169/2011.

CADUCIDAD

180 días

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.