



SALAMI FINAS HIERBAS

INGREDIENTES

Carne de cerdo, grasa, proteínas de leche, proteína de soja, sal, dextrina, dextrosa, lactosa, especias, aromas, aroma de humo, potenciador del sabor (E-621), emulgentes (E-450i, E-452i), antioxidante (E-316), colorantes (E-120, E-160c), conservadores (E-250). *(108g por cada 100g de producto final). Embutido en tripa artificial.

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: 93
Peso: 1,8- 2 Kg. aprox.
Piezas x caja: 2 unid.
Tara plástico: 4 g.
Peso caja neto: 3,7-4 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
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	15,4 g
Hidratos de carbono	3,9 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	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: 495 x 180 x 120 mm. Tara caja: 250 g.
Nº cajas palet: 56 (capa: 8 cajas x altura: 7 capas)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

FÓRMULA CUANTITATIVA

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: Fibra cárnica (tripa artificial comestible) recubierta de finas hierbas
Calibre: 92 mm
Color: Rosado
Sabor: Aromático
Aroma: Intenso
Paladar: Prolongado
Corte: Grueso
Maduración: 40 días

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

DISTRIBUCIÓN

Transporte Refrigerado

CADUCIDAD

180 días

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 y soja. No contiene gluten, así como demás alérgenos según el Reglamento 1169/2011.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

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