



# 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.