



# 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
<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 colágeno/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.  
Nº 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.