



# SALCHICHÓN IBÉRICO

## INGREDIENTES

Carne de cerdo ibérico (70%), carne de cerdo, sal, LACTOSA, dextrosa, especias, dextrina, azúcar, emulgente (E-452i), antioxidante (E-301), conservador (E-250). Se utilizan 144 g de carne para elaborar 100g de producto final.

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Producto crudo-curado elaborado con ingredientes naturales de alta calidad, según diagrama de flujo. Producto sujeto a desecación. Producto loncheado.

## PRESENTACIÓN

Código: 673  
 Peso: 80 g. aprox.  
 Medidas envase: 250 x 138 mm  
 Unidades: 20  
 Peso neto caja: 1,6 Kg.  
 Peso bruto caja: 2 Kg. Aprox.  
 Tipo envasado: Vacío  
 Tipo film: plástico alimentario  
 Material envasado: termoformado skin.  
 Punto Verde: Eco-Embes N:00292  
 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)  
 Producto No ionizado.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	1961KJ/469Kcal
Grasas	39,5 g
<i>De las cuales, ácidos grasos</i>	15,7 g
Hidratos de carbono	0,9 g
<i>De las cuales, azúcares</i>	0,02 g
Proteínas	27,5 g
Fibra alimentaria	
Sal	3,47 g

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Categoría Extra, RD 474/2014, RD 142/2002  
 - pH final: - Humedad: Máx 45%  
 - Proteína\*: Mín 22%.  
 - Materia Grasa\*: Máx. 65%  
 - Hidratos de Carbono Totales\*: Máx 5%  
 - Relación colágeno/proteína: Máx: 25  
 - Hidroxiprolina\*: Máx: 0,6%  
 - Nitratos: \*Expresado sobre extracto seco.

## PALETIZACIÓN

Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm  
 Medidas caja: 290 x 260 x 95 mm  
 N° cajas por palet: 120 (12 cajas por capa y 10 alturas).

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

CONSERVAR EN LUGAR FESCO Y SECO.

## FÓRMULA CUANTITATIVA

Carne de cerdo ibérico y carne de cerdo  
 95%  
 Aditivos autorizados 5%

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tripa: ---  
 Calibre: 55-60 mm  
 Color: Rosado  
 Sabor: Aromático  
 Aroma: Intenso  
 Paladar: Prolongado  
 Corte: Grueso  
 Maduración: 90 días

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Recuento Escherichia Coli: - Recuento Staphylococcus Aureus: - Presencia de Salmonella Shigella: Ausencia/25 g  
 - Recuento Clostridium Sulfitos Reductores: - Presencia de Lysteria Monocytogenes: \*(1) % VD: Valores diarios con base en una dieta de 2000 Kcal/8400 kJ

## 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.

#### **DECLARACIÓN ALÉRGENOS**

Contiene alérgenos derivados de leche (lactosa). No contiene gluten ni 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.