

| | | | | |
|---|--|--|--------------------|------------|
|  | <h1>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</h1> | | | |
| | | | Versión: | 4 |
| | | | Fecha Revisión: | 25/01/2021 |
| | | | Fecha de Creación: | 01/01/2018 |
| Código: 10000219 | SALCHICHÓN CULAR TRIPA NATURAL PICADO FINO | | | |

Información General

Ingredientes:

carne y grasa de cerdo (origen: UE), **lactosa**, sal, **proteínas de la leche**, **leche desnatada en polvo**, maltodextrina, dextrosa, especias, aromas, ajo, estabilizantes (E-450, E-452), antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservadores (E-250, E-252), potenciador del sabor (E-621) Tripa natural comestible de cerdo.

Tipo de Conservación

Conservar entre 0°C y 7°C.

Tipo de Uso

Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes. Producto sujeto a desecación.

Consumo Preferente

180 días

Tipo Envasado

Papel

Información Técnica

| Valores nutricionales (valores aproximados por 100g) | | | Criterios microbiológicos: | Alérgenos |
|---|----------------------|------|---|--|
| Kj | 1.650 | kJ | E. coli < 100 u.f.c./g | Contiene |
| Kcal | 394 | kcal | Staphylococcus coagulasa + < 100 u.f.c./g | leches y sus derivados (incluida la lactosa) |
| grasas | 35,1 | g | Salmonella Ausencia /25g | Puede contener trazas de |
| de las cuales saturadas | 13,2 | g | Anaerobios Sulfitorreductores < 100 u.f.c./g | soja y productos a base de soja |
| hidratos de carbono | 2,4 | g | Listeria monocytogenes < 100 u.f.c./g | Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) (RD 1829/2003) |
| de las cuales azúcares | 2,4 | g | | |
| proteínas | 17,1 | g | | |
| sal | 3,6 | g | | |
| Características físico-químicas Normativa R.D 474/2014 | | | Características Organolépticas | |
| Grasas | <= 70 g/100 s.s.s. | | Olor: | aroma agradable y característica curado |
| Hidratos de carbono | <= 10 g/100 s.s.s. | | Sabor: | suave |
| Proteínas totales | >= 22 g / 100 s.s.s. | | Color: | producto salpicado de manchitas rosaceas |
| Relación Colágeno / Proteína (%) | <= 30 % | | Textura: | agradable, textura firme |
| Proteínas Añadidas | <= 3 g/100 s.s.s. | | | |
| Aw | <0,92 | | | |
| pH | <5,5 | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--------------------|------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | | | |
| | | | Versión: | 4 |
| | | | Fecha Revisión: | 25/01/2021 |
| | | | Fecha de Creación: | 01/01/2018 |
| Código: 10000219 | SALCHICHÓN CULAR TRIPA NATURAL PICADO FINO | | | |

| Logística | | | | | |
|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|-------------|-----------|
| PA | | BX | | PCE | |
| Dimensiones | 0 x 0 x 0 | Dimensiones | 190 x 195 x 525 | Dimensiones | 0 x 0 x 0 |
| Peso neto: | 302,4 KG | Peso neto: | 5,4 KG | Peso neto: | 1,8 KG |
| EAN | ----- | EAN | ----- | EAN | 03953 |
| Cajas por piso | 8 | Piezas por Caja | 3 | | |
| Número de pisos | 7 | | | | |