



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA



CODIGO ARTICULO
01403P

SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA CAMPAÑA MITADES

ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES

INGREDIENTES: Magro de cerdo ibérico bellota, sal común, lactosa (de la **leche**), caseinato sódico (de la **leche**), dextrosa, dextrina, pimienta blanca, azúcar, aromas, emulgentes E-450i, E-452i, E-451i, antioxidante E-301, conservadores E-250, E-252, colorante E-120. * Tripa natural de cerdo * **Sin gluten**



PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITES CRÍTICOS	PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	LÍMITES CRÍTICOS
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0% max
- E. COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEÍNA (S.S.)	22,0% min
- SALMONELLA	ausencia / 25g	- GRASA (S.S.)	65% max
- CLOSTR. SULFITORED.	max.1,0 x10 ²	- HIDROXIPROLINA (S.S.)	0,6% max
- ESTAF. AUREUS	max.1,0 x10 ²	- HID. CARB. TOTALES (S.S.)	5% max
- COLIFORMES TOTALES	max.1,0 x10 ²	- RELACIÓN COLAGENO/PROT	<=25%
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTÁSICO	150 ppm max añadido/ 250 ppm max residual expresado como nitrato sódico
		- NITRITO SÓDICO	150 ppm max añadido /100 ppm max residual
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max
		- PH	4,5 a 6,5
		- FOSFATOS	8500 ppm max



ENVASADO (VACIO/GAS)	AL VACIO	PRECINTO	Polilar 50 x 990
TIPO DE FILM TAPA	15/80 MICRAS	TIPO DE CAJA	ref.18
TIPO DE FILM FONDO	TERM. 200 MICRAS	ETIQUETA	Salch.ib. Bellota
PESO UDAD. (GRS.)	650 g aprox	UDES. CAJA	9
CONSUMO PREFERENTE	365	CAJAS X CAPA	7
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL,excepto alérgicos a la leche de vaca o derivados	CAPAS X PALET	9
RECOM. CONSERVACIÓN	Mantener en lugar fresco y seco	CAJAS X PALET	63
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	6,175 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	389,025 kg aprox
		MEDIDAS DE LA CAJA	
		Largo 39,5 x Alto 12,5 x Ancho 31	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS	25 G/1 PORCIÓN
Energía Kcal	1855 Kj 448 Kcal	464 kJ 112 kcal
Grasa Total	38 g	9,5 g
Grasas Sat	11,4 g	2,9 g
H de cdisponibles	1,5 g	0 g
Azúcares	0,6 g	0 g
Proteínas	25 g	6,2 g
Sal (g)	4 g	1 g