

CODIGO ARTICULO	
01504	SOBRE SALCHICHÓN IBÉRICO 100G

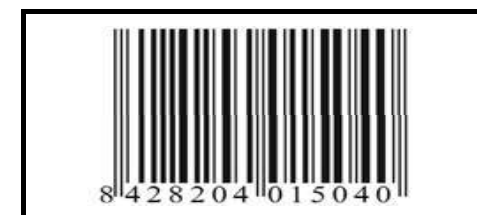
ELABORADO	REVISADO	APROBADO

COPIA CONTROLADA Nº	
ASIGNADA A.	

EDICION	FECHA	MODIFICACIONES
19	05/03/2021	Cambio de diseño

INGREDIENTES: Magro de cerdo ibérico, tocino de cerdo ibérico, 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, antioxidante E-392 * **Sin gluten**

PARAMETROS MICROB.	LIMITES CRITICOS	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	LIMITES CRITICOS
- ENTEROBACTERIAS	max.1,0 x10 ²	- HUMEDAD	40,0% max
- E. COLI	max.1,0 x10 ¹	- PROTEINA (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 COLÁGENO/PROT.	<=25%
- LISTERIA MONOCYTOG	max.1,0 x10 ²	- NITRATO POTASICO	150 ppm max añadido /250 ppm max residual expresado como nitrato sodico
		- NITRITO SODICO	150 ppm max añadido/100 ppm max residual
		-AW	<0.92
		- CLORUROS (S.S.D.)	13% max
		- PH	4,5 a 6,5
		- FOSFATOS	-



ENVASADO (VACIO/GAS)	en atmosfera protectora	PRECINTO	Polilar 50x990
TIPO DE FILM TAPA	tapa litografiada	TIPO DE CAJA	twin 2 x 2
TIPO DE FILM FONDO	fondo transparente	ETIQUETA	Salchichón ibérico
PESO UDAD.(GRS.)	100 g	UDES. CAJA	12
CONSUMO PREFERENTE	120	CAJAS X CAPA	29
POBLACIÓN DE DESTINO	GENERAL,excepto alérgicos a la leche de vaca o derivados	CAPAS X PALET	7
RECOM.CONSERVACIÓN	Mantener entre 0° y 7°C	CAJAS X PALET	203
RECOMENDAC. DE USO	Abrir el envase 15 minutos antes de consumir	PESO BRUTO CAJA (KG)	1,43 kg aprox
		PESO BRUTO PALET (KG)	290,29 kg aprox
MEDIDAS DEL SOBRE		MEDIDAS DE LA CAJA	
Largo 25 x Alto 1 x Ancho 21		Largo 23 x Alto 26 x Ancho 13	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES NUTRICIONALES	100 GRS	25 G/1 PORCIÓN
Energía Kcal	1670 Kj 403 Kcal	417 kJ 100 kcal
Grasa Total	34 g	8,6 g
Grasas Sat	10 g	2,6 g
H de cdisponibles	1,8 g	0,5 g
Azúcares	0,8 g	0 g
Proteínas	21 g	5,4 g
Sal (g)	3,3 g	0,8 g