

# ESPECIFICACION TECNICA



| CODIGO ARTICULO | EUROENVASE SALCHICHÓN CULAR 75 GRS |
|-----------------|------------------------------------|
| 01583           |                                    |

| ELABORADO | REVISADO | APROBADO |
|-----------|----------|----------|
|           |          |          |

| COPIA CONTROLADA N° |  |
|---------------------|--|
| ASIGNADA A.         |  |

| EDICION | FECHA      | MODIFICACIONES           |
|---------|------------|--------------------------|
| 7       | 08/08/2013 | Cambian los ingredientes |

**INGREDIENTES:** Magro y tocino de cerdo, sal común, dextrina, **proteína lactea (de la leche)**, dextrosa, especias, emulgentes E-450i, E-452i, E-451i, antioxidante E-301, aroma de carne, potenciador del sabor E-621, conservadores E-250, E-252, colorante E-120.

**\* Puede contener trazas de proteína de soja. \* Sin gluten**

| PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS | LIMITES CRITICOS         | PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS   | LIMITES CRITICOS                                                       |
|----------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| - ENTEROBACTERIAS          | max.1,0 x10 <sup>2</sup> | - HUMEDAD                    | 40,0% max                                                              |
| - E. COLI                  | max.1,0 x10 <sup>1</sup> | - PROTEÍNA (S.S.)            | 30,0% min                                                              |
| - SALMONELLA               | ausencia / 25g           | - GRASA (S.S.)               | 57% max                                                                |
| - CLOSTR. SULFITORED.      | max.1,0 x10 <sup>2</sup> | - HIDROXIPROLINA (S.S.)      | 0,6% max                                                               |
| - ESTAF. AUREUS            | max.1,0 x10 <sup>2</sup> | - HID. CARB. TOTALES (S.S.)  | 9% max                                                                 |
| - COLIFORMES TOTALES       | max.1,0 x10 <sup>2</sup> | - RELACIÓN COLAGENO-PROTEÍNA | <=16%                                                                  |
| - LISTERIA MONOCYTOG       | ausencia / 25g           |                              |                                                                        |
|                            |                          | - NITRATO POTÁSICO           | 150 ppm max añadido /250ppm max residual expresado como nitrato sodico |
|                            |                          | - NITRITO SÓDICO             | 150 ppm max añadido / 100 ppm max residual                             |
|                            |                          | - CLORUROS (S.S.D.)          | 13% max                                                                |
|                            |                          | - AW                         | < 0,92                                                                 |
|                            |                          | - PH                         | 4,5 a 6,5                                                              |
|                            |                          | - FOSFATOS                   | 12500 ppm                                                              |

| ENVASADO (VACIO/GAS) | AL VACIO                                                                        | PRECINTO                     | Polilar 50 x 990 |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| TIPO DE FILM TAPA    | TRANSPARENTE LITOGRAFIAD                                                        | TIPO DE CAJA                 | 13               |
| TIPO DE FILM FONDO   | LONCHEADO EUROENVASE                                                            | ETIQUETA                     | Salchichón extra |
| PESO UDAD. (GRS.)    | 75 GRS                                                                          | UDES. CAJA                   | 20               |
| CONSUMO PREFERENTE   | 180                                                                             | CAJA X CAPA                  | 35               |
| POBLACIÓN DE DESTINO | GENERAL, excepto alérgicos a la leche de vaca o derivados y la proteína de soja | CAPAS X PALET                | 5                |
| RECOM. CONSERVACION  | Mantener entre 0 y 7°C                                                          | CAJAS X PALET                | 175              |
| RECOMENDAC. DE USO   | Abrir el envase 15 minutos antes de consumir                                    | PESO BRUTO CAJA (KG)         | 1,5 kg aprox     |
|                      |                                                                                 | PESO BRUTO PALET (KG)        | 262,5 kg aprox   |
|                      |                                                                                 | MEDIDAS DE LA CAJA           |                  |
|                      |                                                                                 | Largo 25 x Alto 1 x Ancho 14 |                  |



EAN 13



|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
|  | <b>ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)</b> |
|--|-------------------------------------|

**CÓDIGO INTERNO: 01109L**

**DENOMINACION DE PRODUCTO: SALCHICHÓN EXTRA VELA LONCHEAR**

| Valores nutricionales medios          | Average nutritional values  | 100 g                   | IR*/100 g      | 25 g (porción)      | IR*/25 g     |
|---------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|----------------|---------------------|--------------|
| Valor energético                      | Energy value                | 1478,1 kJ<br>353,27kcal | 17,6%<br>17,6% | 369,5kJ<br>88,3kcal | 4,4%<br>4,4% |
| Proteínas                             | Protein                     | 26,47g                  | 52,94%         | 6,6g                | 13,23%       |
| Hidratos de carbono                   | Carbohydrates               | 1,67g                   | 0,64%          | 0,42g               | 0,16%        |
| de los cuales azúcares                | Of wich sugars              | 0,97g                   | 1,08%          | 0,24g               | 0,27%        |
| Grasas                                | Fat                         | 26,74g                  | 38,2%          | 6,7g                | 9,55%        |
| de las cuales ácidos grasos saturados | Of wich satures fatty acids | 10,94g                  | 54,7%          | 2,73g               | 13,7%        |
| Sal                                   | Salt                        | 3,85g                   | 64,17 %        | 0,96g               | 16,04%       |

**\*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio 8400 KJ/2000 Kcal**

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
|  | <b>ETIQUETADO NUTRICIONAL (RDD)</b> |
|--|-------------------------------------|

**Para realizar los cálculos de % de cada parámetro en relación a las RDD, se tomaran las siguientes referencias de Recomendaciones Dietéticas Diarias, según la CIAA (Confederation of the Food & Drink Industries of the EU).**

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| ⇒ <b>Valor energético</b>        | <b>2000 kcal (8400 Kjul)</b> |
| ⇒ <b>Proteínas</b>               | <b>50 g</b>                  |
| ⇒ <b>Hidratos de Carbono</b>     | <b>260 g</b>                 |
| ⇒ <b>Azúcares</b>                | <b>90 g</b>                  |
| ⇒ <b>Grasas</b>                  | <b>70 g</b>                  |
| ⇒ <b>Ácidos grasos saturados</b> | <b>20 g</b>                  |
| ⇒ <b>Fibra alimentaria</b>       | <b>25 g</b>                  |
| ⇒ <b>Sodio (sal)</b>             | <b>2.4 g (6g)</b>            |
| ⇒ <b>LA FIBRA APORTA</b>         | <b>2 Kcal (8 Kjul)</b>       |