



SALAMI EXTRA C.80 (500g)

EDICIÓN: 1

R1.Pro8.S.04

FECHA: 10/12/09

Pág. 1 de 2

DENOMINACIÓN	SALAMI EXTRA C.80 (500g)
MARCA	SOLÁ
CÓDIGO	62225
REGISTRO SANITARIO	10.01924/B
CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA
FORMATO	Sobres en atmósfera protectora
PESO NETO	500g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la Norma de calidad de derivados cárnicos, Anexo I.
BOE nº147 de 18 de junio de 2014

	CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA
TEXTURA, ASPECTO EXTERNO	Consistencia firme y compacta al tacto, de forma cilíndrica y aspecto externo más o menos liso	Análisis sensorial. Producto sujeto a desecación.
APARIENCIA, COLOR	Grasa finamente picada (<3mm) con diferenciación neta entre carnes y tocino	4,55<pH<4,95
OLOR Y SABOR	Característico del ahumado	Período mínimo secado: 6-7 semanas
		Período máximo secado: 8-9 semanas 4,55<pH<4,95 Análisis sensorial

INFORMACIÓN ETIQUETADO: INGREDIENTES

SALAMI EXTRA CON PROTEÍNAS DE LA LECHE.
INGREDIENTES: Magros y tocino de cerdo, LECHE en polvo desnatada, LACTOSA, sal, proteína de LECHE, dextrosa, especias, Estabilizante (E-451i), aroma de humo, Antioxidante (Eritorbato sódico), Conservador (E-250, E-252) y Colorante (Carmín).
Exento de GLUTEN.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL
PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25
de octubre de 2011 sobre la información facilitada
al consumidor.

	ANADIDO	CONT. CRUZADA		ANADIDO	CONT. CRUZADA
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	X		PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		
FRUTOS DE CÁSCARA			DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES a 10mg/Kg o 10mg/L expresado como a SO2		
SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS			CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS		
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO			MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO			ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES			MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

No contiene Organismos Modificados Genéticamente (OGM)

VALOR NUTRICIONAL Y ENERGÉTICO DEL PRODUCTO por 100g

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

NUTRIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	NUTRIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
V. ENERGETICO	Kcal	426	GRASA	g	38
V. ENERGETICO	KJ	1763	saturadas	g	14.2
PROTEÍNAS	g	16	Monoinsaturadas	g	19
H. DE CARBONO	g	5	Poliinsaturadas	g	4.8
Azúcares	g	4	SAL	g	3.6
FIBRA ALIMENTARIA	g	<0,1			

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la Norma de calidad de derivados cárnicos, Anexo I. BOE n°147 de 18 de junio de 2014.

	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA (%)
PROTEÍNA TOTAL S.S.S.	22 Min. *
RELACIÓN COLÁGENO/PROTEÍNA	25 Máx.
GRASA S.S.S.	68 Máx. *
HIDRATOS DE CARBONO (Glucosa) S.S.S.	9 Máx.*
FOSFATOS AÑADIDOS (Como P2O5)	<5000 ppm.
NITRITO SODICO (Residual)	<50 ppm.
NITRATO SODICO (Residual)	<250 ppm.
Aw	≤0,92
pH	4,75 ± 0,20

*Valores analíticos expresados sobre sustancia seca

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento (CE) n° 2073/2005* relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios modificado por el Reglamento (CE) n° 1441/2007 y el Reglamento (UE) n° 217/2014

PARÁMETRO DE CONTROL	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
<i>E. coli</i> β-glucoronidasa positiva	<100 ufc/g	ISO 16649-2 (04/2001) o método equivalente validado
<i>Salmonella</i> *	No detectado en 25g	ISO 6579/A1 (02/2006) o método equivalente validado
<i>Estafilococos coagulasa positivos</i>	<100 ufc/g	ISO 6888-1/A1 (01/2004) o método equivalente validado
Anaerobios sulfito reductores	<100 ufc/g	ISO 15213 (05/2003) o método equivalente validado
<i>Listeria monocytogenes</i> *	<100 ufc/g	ISO 11290-2/A1 (02/2005) o método equivalente validado
<i>Lactobacillus</i>	10 ⁶ -10 ⁹ ufc/g	ISO 15214 (08/1998) o método equivalente validado

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Temperatura: En almacén: Conservar entre 0-5°C(Tª INTERIOR)
En punto de venta: Conservar entre 0-8°C. Abrir 10 minutos antes de servir para obtener pleno sabor y aroma.

CONSUMO PREFERENTE Y LOTE

" Consumir preferentemente antes del " día/mes/año 4 meses (122 días). Vida útil garantizada bajo cumplimiento de las condiciones de conservación indicadas"

" Lote ":Descripción:08.06 = Número de partida (correlativo) + número de Sub-partida

Significado: Desglose de la partida semanal para cada día de embutición.

CARACTERÍSTICAS ENVASADO

Sobre de plástico con etiqueta. Las frases de consumo preferente y lote están impresas en la etiqueta adherida.

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

Caja de cartón con etiqueta del producto.
Con posibilidad de etiquetar con Código GTIN 128 o DUN 14.

USO ESPERADO

SU CONSUMO NORMAL ESPERADO ES ACOMPAÑANDO UNA COMPOSICIÓN MIXTA DE ALIMENTOS CON PREDOMINIO DEL PAN (TIPO BOCADILLO) O BIEN CON ACEITUNAS, QUESO, ENCURTIDOS, CEREALES, PATATAS, ETC (TIPO APERITIVO) . ES POR ELLO QUE LA CONSUMICIÓN DE UNA PORCIÓN DE 30g ES ADECUADA PARA EL PÚBLICO EN GENERAL.
LAS PERSONAS HIPERTENSAS DEBEN MODERAR SU CONSUMO.NO APTO PARA MUJERES EMBARAZADAS NO INMUNES A LA TOXOPLASMOSIS.
ALÉRGICOS: Apto para todo tipo de consumidores excepto personas sensibles a los alérgenos siguientes: derivados de la leche (incluida la lactosa).

Aprobado por: Imma Mercader - Dtor. Técnico

Fecha: 28/07/2021