

Descripción SALCHICHÓN CULAR PRIMERA

Código P1000319

Ingredientes: carne de cerdo, grasa de cerdo, lactosa, sal, proteínas de la leche, Leche desnatada en polvo, maltodextrina, dextrosa, especias, aroma natural, emulgentes (E-450, E-452), ajo, antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservadores (E-250, E-252), potenciador del sabor (E-621)

Tripa natural comestible de buey

Tratamiento superficial: Penicillium nalgiovensis

Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)

Valor Energético	1631kJ \ 394kcal
Grasas	35.1g
de las cuales saturadas	13.2g
Hidratos de carbono	2.4g
de las cuales azúcares	2.4g
Proteínas	17.1g
Sal	3.6g



Características físico-químicas

Normativa R.D 474/2014

Grasas	<= 70 g/100 s.s.s.
Hidratos de Carbono	<= 10 g/100 s.s.s.
Proteínas Totales	>= 22 g / 100 s.s.s.
Relación Colágeno / Proteína (%)	<= 30 %
Proteínas Añadidas	<= 3 g/100 s.s.s.
Aw	<0,92
pH	<5,5

Criterios microbiológicos

E. coli	< 100 ufc / g
Staphylococcus coagulasa +	< 100 ufc / g
Salmonella	Ausencia/25 g
Anaerobios sulfitorreductores	< 100 ufc / g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc / g

Tipo de Conservación

Tipo Envasado Al vacío

Consumo Preferente 180 días

Tipo de Conservación Conservar entre 0 y 7°C

Características Organolépticas

Olor: Aroma agradable y característica curado

Sabor: Suave

Color: Producto salpicado de manchitas rosáceas

Textura: Agradable, textura firme

Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)(RD 1829/2003)

Tipo de Uso

Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes

Logística

Peso Pieza (kg)	1.8 KG
Peso caja (kg)	5.4 KG
Unidades por caja (un)	3
Cajas por piso	8
Número de pisos	8

Alérgenos (1)

	Contiene	Puede contener trazas (2)
Leches y sus derivados (incluida la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos de cáscara y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de sésamo y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos > 10mg/Kg de SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cereales que contengan gluten y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(1) Para rellenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. (2) 'X' indica que no es posible evitar presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS SLU

C/ Avellana nº 11
17178 Les Preses (Girona)

Tel: +34 972 694 717
www.costabravafoods.com