

Descripción SALCHICHÓN CLÁSICO																									
Código P1000293																									
<p>Ingredientes: carne y grasa de cerdo, proteínas de la leche, leche desnatada en polvo, sal, dextrosa, especias, estabilizantes (E-450, E-452), aroma, ajo, antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservadores (E-250, E-252)</p> <p>Envoltura artificial comestible de colágeno. Tratamiento superficial: Penicillium nalgiovensis</p>																									
<p>Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>1947kJ \ 471kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>43.2g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>18.7g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>2.7g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales azúcares</td> <td>2.4g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>17.7g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>4.2g</td> </tr> </table>		Valor Energético	1947kJ \ 471kcal	Grasas	43.2g	de las cuales saturadas	18.7g	Hidratos de carbono	2.7g	de las cuales azúcares	2.4g	Proteínas	17.7g	Sal	4.2g										
Valor Energético	1947kJ \ 471kcal																								
Grasas	43.2g																								
de las cuales saturadas	18.7g																								
Hidratos de carbono	2.7g																								
de las cuales azúcares	2.4g																								
Proteínas	17.7g																								
Sal	4.2g																								
																									
<p>Características físico-químicas</p> <p>Normativa R.D 474/2014</p> <table border="1"> <tr> <td>Grasas</td> <td><= 70 g/100 s.s.s</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td><= 10 g/100 s.s.s</td> </tr> <tr> <td>Proteínas Totales</td> <td>>= 22 g / 100 s.s.s</td> </tr> <tr> <td>Relación Colágeno / Proteína (%)</td> <td><= 30 %</td> </tr> <tr> <td>Proteínas Añadidas</td> <td><= 3 g/100 s.s.s</td> </tr> <tr> <td>Aw</td> <td><0,92</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td><5,5</td> </tr> </table>	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	<p>Criterios microbiológicos</p> <table border="1"> <tr> <td>E. coli</td> <td>< 100 ufc / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa +</td> <td>< 100 ufc / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia/25 g</td> </tr> <tr> <td>Anaerobios sulfitorreductores</td> <td>< 100 ufc / g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>< 100 ufc / g</td> </tr> </table>	E. coli	< 100 ufc / g	Staphylococcus coagulasa +	< 100 ufc / g	Salmonella	Ausencia/25 g	Anaerobios sulfitorreductores	< 100 ufc / g	Listeria monocytogenes	< 100 ufc / g
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																								
E. coli	< 100 ufc / g																								
Staphylococcus coagulasa +	< 100 ufc / g																								
Salmonella	Ausencia/25 g																								
Anaerobios sulfitorreductores	< 100 ufc / g																								
Listeria monocytogenes	< 100 ufc / g																								
<p>Tipo de Conservación</p> <table border="1"> <tr> <td>Tipo Envasado</td> <td>Al vacío</td> </tr> <tr> <td>Consumo Preferente</td> <td>180 días</td> </tr> <tr> <td>Tipo de Conservación</td> <td>Conservar en lugar fresco y seco.</td> </tr> </table>	Tipo Envasado	Al vacío	Consumo Preferente	180 días	Tipo de Conservación	Conservar en lugar fresco y seco.	<p>Características Organolépticas</p> <table border="1"> <tr> <td>Olor:</td> <td>Aroma agradable y característica curado</td> </tr> <tr> <td>Sabor:</td> <td>Suave</td> </tr> <tr> <td>Color:</td> <td>Producto salpicado de manchitas rosáceas</td> </tr> <tr> <td>Textura:</td> <td>Agradable, textura firme</td> </tr> </table>	Olor:	Aroma agradable y característica curado	Sabor:	Suave	Color:	Producto salpicado de manchitas rosáceas	Textura:	Agradable, textura firme										
Tipo Envasado	Al vacío																								
Consumo Preferente	180 días																								
Tipo de Conservación	Conservar en lugar fresco y seco.																								
Olor:	Aroma agradable y característica curado																								
Sabor:	Suave																								
Color:	Producto salpicado de manchitas rosáceas																								
Textura:	Agradable, textura firme																								
<p>Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)(RD 1829/2003)</p>																									
<p>Tipo de Uso</p> <p>Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes</p>																									

Logística

Peso Pieza (kg)	1.6 KG
Peso caja (kg)	6.4 KG
Unidades por caja (un)	4
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.º 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