

Descripción		SALCHICHÓN EXTRA TUNEL CON PIMIENTA NEGRA 1/2	
Código		P1000271	
Ingredientes:		carne de cerdo, grasa de cerdo, proteínas de la leche , sal, especias, dextrosa, emulgentes (E-450, E-452), aroma natural, antioxidante (E-316), conservadores (E-252, E-250), colorante (E-120) Recubrimiento: 2,5% pimienta negra, agente de recubrimiento (E-414). Tripa natural comestible de cerdo Tratamiento superficial: conservadores (E-202, E-235).	
Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)			
Valor Energético	1471kJ \ 355kcal		
Grasas	30.1g		
de las cuales saturadas	12.6g		
Hidratos de carbono	3.6g		
de las cuales azúcares	2.7g		
Proteínas	17.4g		
Sal	3.6g		
Características físico-químicas		Criterios microbiológicos	
Normativa R.D 474/2014			
Grasas	<= 57 g/100 s.s.s.	E. coli	< 100 ufc / g
Hidratos de Carbono	<=9 g/100 s.s.s.	Staphylococcus coagulasa +	< 100 ufc / g
Proteínas Totales	>= 30 g / 100 s.s.s.	Salmonella	Ausencia/25 g
Relación Colágeno / Proteína (%)	<= 16 %	Anaerobios sulfitorreductores	< 100 ufc / g
Proteínas Añadidas	<= 1 g/100 s.s.s.	Listeria monocytogenes	< 100 ufc / g
Aw	<0,92		
pH	<5,5		
Tipo de Conservación		Características Organolépticas	
Tipo Envasado	Termoformado	Olor:	Aroma agradable y característica curado
Consumo Preferente	180 días	Sabor:	Suave
Tipo de Conservación	Mantener entre 0-7°C	Color:	Rojo granate con tocino blanco cortado en dados y pimienta negra
		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)	2 KG
Peso caja (kg)	4 KG
Unidades por caja (un)	2
Cajas por piso	8
Número de pisos	12

Alérgenos (1)

Contiene

Puede contener trazas (2)

Leches y sus derivados (incluida la lactosa)	☒	☐
Huevos y productos a base de huevo	☐	☐
Pescado y productos a base de pescado	☐	☐
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☐
Soja y productos a base de soja	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos	☐	☐
Frutos de cáscara y productos derivados	☐	☐
Granos de sésamo y sus derivados	☐	☐
Apio y productos derivados	☐	☐
Dióxido de azufre y sulfitos > 10mg/Kg de SO ₂	☐	☐
Mostaza y productos derivados	☐	☐
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☐
Altramuces y productos a base de altramuces	☐	☐
Cereales que contengan gluten y sus derivados	☐	☐

(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