

Descripción	SALAMI		
Código	P1000253		
Ingredientes:	carne y grasa de cerdo, proteínas de la leche , sal, maltodextrina, dextrosa, aroma de humo, especias, aromas, ajo, estabilizantes (E-450, E-452), antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservadores (E-250, E-252)		
	Envoltura artificial no comestible. Tratamiento superficial: conservadores (E-202, E-235).		
Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)			
Valor Energético	1977kJ \ 478kcal		
Grasas	44g		
de las cuales saturadas	14g		
Hidratos de carbono	5.5g		
de las cuales azúcares	5.4g		
Proteínas	15g		
Sal	4.0g		
Características físico-químicas Normativa R.D 474/2014	Criterios microbiológicos		
Grasas	<= 68 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	>= 22 g / 100 s.s.s.	Salmonella	Ausencia/25 g
Relación Colágeno / Proteína (%)	<=25 %	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		
Consumo Preferente	180 días		
Tipo de Conservación	Mantener entre 0-7°C		
	Olor:	Aroma agradable y característica curado	
	Sabor:	Suave, ligeramente ahumado	
	Color:	Manchitas rosáceas y blancas de < 3mm. Externamente sin moho	
	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)	8 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° 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