

Descripción FUET CON CARNE DE CERDO IBÉRICO 150g

Código P1000225

Ingredientes: Carne de cerdo ibérico (45,6%), carne de cerdo (43,8%), maltodextrina, sal, antioxidantes (E-326, extracto de romero), conservador (E-252), especias, colorante (E-162)

Tripa natural comestible de cerdo

Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)

Valor Energético	1838kJ \ 443kcal
Grasas	35.0g
de las cuales saturadas	12.7g
Hidratos de carbono	4.1g
de las cuales azúcares	1.1g
Proteínas	27.8g
Sal	3.8g



Características físico-químicas

Normativa R.D 474/2014

Grasas	<= 65 g/100 s.s.s.
Hidratos de Carbono	<= 5 g/100 s.s.s.
Proteínas Totales	>= 22 g / 100 s.s.s.
Relación Colágeno / Proteína (%)	<= 25 %
Proteínas Añadidas	<= 1 g/100 s.s.s.
Aw	<0,92
pH	<6,5

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 Gas

Consumo Preferente 120 días

Tipo de Conservación Mantener entre 0-7°C

Características Organolépticas

Olor: Aroma agradable y característico curado.

Sabor: Suave, ligeramente a pimentón.

Color: Rojizo con dados blancos de grasa.

Textura: Firme, susceptible de ser cortado en lonchas.

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

Envasado en atmósfera protectora.

Logística

Peso Pieza (kg)	0.15 KG
Peso caja (kg)	3 KG
Unidades por caja (un)	20
Cajas por piso	12
Número de pisos	8

Alérgenos (1)

	Contiene	Puede contener trazas (2)
Leches y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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