

PRODUCTO	Salami lonchas 4x1,5kg
-----------------	-------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Producto cárnico curado, sin tratamiento térmico, elaborado en parte con carne de cerdo, especias y aditivos, picado fino, secado y cortado en lonchas finas y envasado en bandeja en atmosfera modificada.
Artículo	10093
Ingredientes	Carne y grasa de cerdo, proteína de la LECHE , sal, maltodextrina, dextrosa, aroma de humo, especias, aromas, ajo, estabilizantes (E-450, E-451), antioxidante E301, colorante E-120, conservadores (E-250, E-252). Puede contener trazas de soja y sulfitos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Parámetro	U.M	Valor			
Aerobios mesófilos	ufc/g	<1,0*10 ⁶			
E. coli	ufc/g	<10			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	<100 en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Enterobacterias	g	<1,0*10 ²			
Staphylococcus coagulasa+(rec.)	ufc/g	<10 ²			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Sabor: Suave, ligeramente ahumado.	
Olor: aroma agradable, típico a curado.	
Color: Rosado sin coloraciones anómalas.	
Tamaño: Loncha circular de diámetro aprox.90mm, grosor de la loncha 1,8mm.	
Aspecto: Liso y brillante. Con fragmentos de carne y grasa fácilmente diferenciables.	
Textura: Agradable, textura firme.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1977	
	kcal	478	
Grasas	g	44	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14	
Hidratos de carbono	g	5,5	
de los cuales azúcares	g	5,4	
Proteínas	g	15	
Sal	g	4,0	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Trazas	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	Trazas	Si		No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Abrir el envase 10 minutos antes de su consumo. Para conservar sus propiedades organolépticas, una vez abierto mantener refrigerado en recipiente hermético y consumir antes de 2 días.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Menciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	841957100167
Código EAN 14	
Cajas por palet	56
Cajas por capa	7
Capas por palet	8
Medidas de la caja	32,3x27,1x19,5cm
Peso neto unidad	1,5kg (peso variable)
Peso bruto unidad	1,5kg (peso variable)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Rec Molinar,3-J Polígon Circuit Montmeló, 08160 Montmeló (Barcelona)

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 10.18235/B CE



Fecha: 30/04/2024 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---