

|                 |                                           |
|-----------------|-------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>San Vincenzo N`Duja Piccante 1x1kg</b> |
|-----------------|-------------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | La 'nduja es un embutido típico de la cocina italiana, muy picante, elaborado con carne de cerdo y especias, entre ellas destaca el pimentón. La mezcla de ingredientes se embolsa y se deja madurar unos 20/25 días.              |
| Artículo                     | 38303                                                                                                                                                                                                                              |
| Ingredientes                 | Manteca de cerdo, carne de cerdo**, pimiento picante (de los cuales 10% pimiento picante de Calabria), sal, dextrosa, sacarosa, aroma de humo, antioxidante (E300), conservantes (E250, E25).<br><br>**Origen de la carne: Italia. |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> |       |           |
|----------------------------------------|----------|-----------------|----------------------------------------|-------|-----------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                              | U.M   | Valor     |
| Coliformes                             | ufc/g    | <10000          | pH                                     | upH   | 4,7 - 5,2 |
| S. aureus                              | ufc/g    | 100             | aW                                     | %     | ≤ 0,92    |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | ausencia en 25g | Nitritos                               | mg/kg | <150      |
| Salmonella                             | 0 en 25g | ausencia en 25g | Nitratos                               | mg/kg | <150      |
| Clostridium sulfito reductor           | ufc/g    | <100            |                                        |       |           |
| E. Coli                                | ufc/g    | <10             |                                        |       |           |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> |
|---------------------------------------|
| Sabor: Picante.                       |
| Olor: Maduro y sazonado.              |
| Consistencia: Suave y unttable.       |
| Color: Rojo intenso.                  |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | kJ   | 2417 |  |
|                                          | kcal | 586  |  |
| Grasas                                   | g    | 58   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 22   |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 2,5  |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 0,9  |  |
| Proteínas                                | g    | 12   |  |
| Sal                                      | g    | 2,0  |  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | Si | X | No |
| 7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | Si | X | 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), alféncigos (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                                                                                                                                                                                                                                                            |  | Si | X | No |
| 13.- Altramuces y productos a base de altramuces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | Si | X | No |
| 14.- Moluscos y productos a base de moluscos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | Si | X | No |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

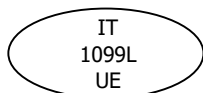
|                                      |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino                 | Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.                                                                                                   |
| Condiciones de conservación          | Mantener en frío entre 2°C y 8°C.                                                                                                                                            |
| Sistema para identificar el producto | Por Lotes.                                                                                                                                                                   |
| Modo de empleo                       | Producto listo para su consumo.                                                                                                                                              |
| 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. |

### DATOS LOGÍSTICOS

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Vida útil del producto | 100 días |
| Unidades por caja      | 1        |
| Peso neto unidad       | 1kg      |
| Peso bruto unidad      | 1kg      |

### DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

### SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 28/02/2025  
Revisión: 1

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.