

|                 |                                        |
|-----------------|----------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Spinata romana piccante 4x1,4kg</b> |
|-----------------|----------------------------------------|

## DETALLES DEL PRODUCTO

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto | Carne de cerdo picada salada, con sabor y ligeramente picante. El condimento es tradicional con un mínimo de 60 días Elaborado con tocino de cerdo picado grueso y jamón de origen CE, salado, aromatizado y embutido en tripa sintética. El producto es curado según la tradición en ambientes controlados, manteniéndolo presionado entre rejillas de acero para asegurar la forma y consistencia típicas. El salami está disponible en dos versiones, una clásica dulce y otra picante. |
| Artículo                 | MAR203                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ingredientes             | Carne de cerdo (UE), sal, dextrosa, aromas naturales, especias (pimentón picante, pimienta, semillas de hinojo), antioxidante (E316), conservantes (E250, E252).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS |          |                 | CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS |     |           |
|---------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------|-----|-----------|
| Parámetro                       | U.M      | Valor           | Parámetro                       | U.M | Valor     |
| Enterobacteri                   | UFC/g    | <10             | pH                              | upH | 5,6 - 5,8 |
| C.B.T Mesofila                  | UFC/g    | <10000          | Humedad                         | %   | 51,100    |
| Staphylococcus aureus           | UFC/g    | <100            | aW                              | %   | <0,92     |
| Clostridi Solfito riduttori     | UFC/g    | <100            |                                 |     |           |
| Listeria monocytogenes          | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                 |     |           |
| Salmonella                      | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                 |     |           |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Rojiza en la parte magra y anaranjada en la parte grasa.

Olor: Intenso.

Sabor: Aromático y picante.

Consistencia: media elastica.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

|                                       |      |      |  |
|---------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                      | kJ   | 1205 |  |
|                                       | kcal | 290  |  |
| Grasas                                | g    | 22,6 |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados | g    | 8,8  |  |
| Hidratos de carbono                   | g    | 0,62 |  |
| de los cuales azúcares                | g    | 0,54 |  |
| Proteínas                             | g    | 21,0 |  |
| Sal                                   | g    | 4,4  |  |

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 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 |

### 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 4°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 | 180 días      |
| Unidades por caja      | 4             |
| Código EAN 13          | 273111        |
| Código EAN 14          | 9014354273111 |
| Cajas por palet        | 35            |
| Cajas por capa         | 7             |
| Capas por palet        | 5             |
| Peso neto unidad       | 1,4kg         |

### DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via R. Maffei 195, VallesediOppeano (VR)

### SELLO DE SALUBRIDAD

IT  
1317/L  
UE



Fecha: 27/03/2026  
Revisión: 3

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