



Ficha Técnica de Producto

Fecha Revisión: 02/01/2019

Revisión: 1

Descripción SALCHICHÓN EXTRA TUNEL CON PIMIENTA BLANCA**Código** 10002196**Ingredientes:** carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, **proteínas de la leche**, **permeato de lactosuero**, especias, dextrosa, emulgentes (E-450, E-452), aroma, antioxidante (E-316), conservadores (E-252, E-250), colorante (E-120), fermentos

Recubrimiento: 2,5% pimienta blanca y agente de recubrimiento (E-414).

Tripa natural comestible de cerdo

Tratamiento superficial: conservante (E-202, E-235)

Valores nutricionales (valores aproximados por 100g)

Valor Energético	1471kJ \ 355kcal
Grasas	30.1g
de las cuales saturadas	12.6g
Hidratos de carbono	3.6g
de las cuales azúcares	2.7g
Proteínas	17.4g
Sal	3.6g

Características físico-químicas

Normativa R.D 474/2014

Grasas	<= 57 g/100 s.s.s.
Hidratos de Carbono	<=9 g/100 s.s.s.
Proteínas Totales	>= 30 g / 100 s.s.s.
Relación Colágeno / Proteína (%)	<= 16 %
Proteínas Añadidas	<= 1 g/100 s.s.s.
Aw	0,913
pH	4,93

Criterios microbiológicos

E. coli	< 100 ufc / g
Staphylococcus aureus	Ausencia/25 g
Salmonella	< 100 ufc / g
Clostridios Sulfito-Reductores	< 100 ufc / g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

Tipo de Conservación**Tipo Envasado** Al vacío**Consumo Preferente** 180 días**Tipo de Conservación** Mantener entre 0-7°C**Características Organolépticas****Olor:** Aroma agradable y característica curado**Sabor:** Suave**Color:** Rojo granate con tocino blanco cortado en dados y pimienta negra**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

Producto sujeto a desecación.



Ficha Técnica de Producto

Fecha Revisión: 02/01/2019

Revisión: 1

Logística

Peso Pieza (kg)	4 KG
Peso caja (kg)	4 KG
Unidades por caja (un)	1
Cajas por piso	8
Número de pisos	12

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"/>
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	<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.

Certificación



COLLELL

C.Santa Coloma 13
17178 Les Preses (Girona)
www.embutidos-collell.com

Tel: 972694717
Fax: 972694701
E-mail: ecollell@adssl.com