ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRPODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **SALCHICHÓN VELA DE PRIMERA**
CÓDIGOS: **3002000008**

ANÁLISIS FISICO-QUÍMICO	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	ANALISIS NUTRICIONAL
HUMEDAD MÁX.: 48,5% GRASA MAX: 30,3% PROTEÍNA MIN: 11,5% CENIZAS: 2,2%	AEROBIOS MESOFILOS: $7{,}5x10^4$ SALMONELA: Ausencia en 25g. LISTERIA: Ausencia en 25g. E.COLI: $1{,}5x10^2$	ENERGÍA: 335 kcal HIDRATOS DE CARBONO: 4,1% GRASAS SATURADAS: 12,01% AZÚCARES: 1,3% SAL: 2,07% SODIO: 0,85%
METALES:	Plomo: <0,04; Cadmio: <0,005. (mg./kg.)	

INGREDIENTES:	Magro, panceta, sal, azúcar, especias, conservadores (E250, E252), antioxidantes (E301), colorante (E220).	
PROCESO DE ELABORACIÓN Y CARACTERÍSTICAS:	Se procede a la mezcla y amasado de los ingredientes ya acondicionados (carne picada). Una vez amasado en la amasadora se procede a reposo en refrigeración durante 24 horas. Tras el reposo se realiza el embutido en tripa natural de cerdo de calibre 55/60, para su posterior secado en el secadero durante 45-60 días, con una temperatura de 12 °C y humedad relativa del 75%. Posteriormente son envasados al vacío en bolsas individuales de piezas de aproximadamente 1 Kg.	
USO PREVISTO:	Producto curado listo para su consumo directo. Envasadas al vacío individualmente.	
LOGÍSTICA:	PRESENTACIÓN Piezas de aproximadamente 1kg.	
	ENVASADO Cajas de 6 piezas	
	EMBALAJE Según requisitos del cliente	
ALÉRGENOS:	Sin gluten y sin lactosa	
VIDA ÚTIL:	365 días	*Imagen sólo a efectos ilustrativos.*

ELABORADO: María I. López	REVISADO: María I. López	APROBADO: Jose Luis Moreno
I López	I López	

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.