



ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

Mayo 2021

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: SALCHICHA COCIDA COCKTAIL 1KG
CÓDIGO: 3002000011

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANÁLISIS NUTRICIONAL		POR 100G	
HUMEDAD MÁXIMA	52,3 g/100g	AEROBIOS MESÓFILOS:	a 30°C 7,5 x 10 ⁴ ufc/g	ENERGÍA:		298 Kcal	
PROTEÍNA BRUTA	11,5 g/100g	SALMONELA:	Ausencia en 10 g	GRASA TOTAL:		20 g	
GRASA BRUTA	29,3 g/100g	E. COLI	1,5 x 10 ² ufc/g	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:		11,01 g	
CENIZAS	2,8 g/100g			HIDRATOS DE CARBONO:		4,1 g	
				AZÚCARES TOTALES:		1,4 g	
				PROTEÍNAS:		11 g	
				SAL:		2,10 g	
				SODIO:		0,85	

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en bolsas de 1 kg, doble o individual.	 Imagen sólo a efectos ilustrativos
	ENVASADO: Cajas de 6 kg por caja.	
	EMBALAJE: Palet con 140 cajas.	
CADUCIDAD 365 días.		
ALÉRGICOS Contiene soja. Sin gluten y sin lactosa. Conforme al RE 1169/2011/CE		



INGREDIENTES	Magro, panceta y tocino de cerdo, agua, fécula, proteína de soja, sal, jarabe de glucosa, estabilizadores (E-451, E450, E466, E412), antioxidantes (E-331, E-301), especias, potenciador del sabor (E621), conservador (E-250) y colorante (E120).
CARACTERÍSTICAS	Producto cárnico cocido.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se procede a la mezcla y amasado de los ingredientes. Posteriormente se embuten en tripa de colágeno de la medida deseada y se procede a su cocción y posterior enfriamiento y envasado en el formato deseado.
USO PREVISTO	Descongelar antes de consumir. Cocinar completamente antes de consumir.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C (producto congelado). Mantenga el producto separado de los demás alimentos. Lave todos los utensilios, superficies y manos después de manipular el producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículo refrigerado a temperatura ≤ -18°C. En correcto estado de limpieza y desinfección. Carga colocada adecuadamente. Sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.

Última actualización: Julio 2023

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

Fabricado por:

ES 10.23809/CU CE