



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Junio - 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: MORTADELA AHUMADA
CÓDIGO: 3014030003

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ENERGÍA	281 kCal
NITRITOS:	Dosis máx. autorizada 125 ppm	GRASA	24,6 g
Contenido máximo BENZO (A) PIRENO	<5µg/Kg	GRASAS SATURADAS	9,4 g
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		HIDRATOS DE CARBONO	3,9 g
LISTERIA:	Ausencia en 25 g	AZÚCARES	< 0,5 g
SALMONELLA:	Ausencia en 25 g	PROTEÍNAS	10,9 g
AEROBIOS MESÓFILOS:	< 10 ³	SAL	2,8 g
<p>Cumplimiento de la normativa aplicable en vigor: RD 474/2014 referente a la calidad de productos cárnicos Reglamento Europeo 2073/2005 relativa a criterios microbiológicos Reglamento Europeo 1129/2011 sobre aditivos alimentarios autorizados Reglamento europeo 1169/2011 referente al etiquetado Reglamento europeo 2020/1255 sobre el contenido máximo de HAP en carne.</p>			

OMG	Según los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003: Producto libre de OMG.	 <p>Imagen sólo a efectos ilustrativos</p>
LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado en paquetes de 3,2 Kg (aprox.)	
	ENVASADO: Cajas de 2 uds. 6,4 Kg (aprox.)	
	EMBALAJE: Palet de 11 filas. Total 108 cajas/palet.	
CADUCIDAD	365 días congelado. 90 días refrigerado (0° C - 5° C) y cerrado. 15 días refrigerado y abierto.	
ALÉRGENOS	Contiene leche y derivados lácteos. Sin gluten. Según RD 1245/2008 y Reglamento Técnico de ELS: < 20 ppm.	

INGREDIENTES	Carne de cerdo (67%), agua, tocino de cerdo, fécula de patata, sal, PROTEÍNA LÁCTEA, especias, vinagre, vino fino, ajo, fermentos, estabilizantes (tri-, di-, polifosfatos y carragenanos), emulgentes (lactilatos sódicos y almidón modificado), azúcar, colorante (ácido carmínico), antioxidantes (ácido ascórbico, ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).				
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	APARIENCIA:	COLOR:	TEXTURA:	SABOR:	OLOR:
	Pieza de mortadela para mostrador.	Rosa intenso con notas blancas.	Pieza de pasta blanda.	Sabor suave a humo.	Ligero olor a humo.
USO PREVISTO	Apto para ser consumido por todo tipo de población, excepto alérgicos e intolerantes a la leche y sus derivados. Consumir directamente o preparar al gusto.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Producto congelado. Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C. Una vez descongelado, si no se va a consumir inmediatamente, conservar refrigerado entre 0° C y 5° C.				