



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Junio - 2022

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: CHULETA DE SAJONIA
CÓDIGO: 3014030007

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ENERGÍA	140 kCal
NITRITOS:	Dosis máx. autorizada 125 ppm	GRASA	7,7 g
Contenido máximo BENZO (A) PIRENO	<5µg/Kg	GRASAS SATURADAS	3,1 g
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		HIDRATOS DE CARBONO	1,1 g
LISTERIA:	Ausencia en 25 g	AZÚCARES	0,6 g
SALMONELLA:	Ausencia en 25 g	PROTEÍNAS	17,7 g
AEROBIOS MESÓFILOS:	< 10 ³	SAL	2,3 g
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.			

OMG	Según los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003: Producto libre de OMG.	
LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de 6 Kg (aprox.)	
	ENVASADO: Cajas de 1 ud. 6 Kg (aprox.)	
	EMBALAJE: Palet de 11 filas. Total 88 cajas/palet.	
CADUCIDAD	365 días congelado. 90 días refrigerado (0° C - 5° C) y cerrado. 15 días refrigerado y abierto.	
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos. Sin gluten. Según RD 1245/2008 y Reglamento Técnico de ELS: < 20 ppm.	Imagen sólo a efectos ilustrativos

INGREDIENTES	Chuletero de cerdo (87%), agua, sal, azúcar, extracto de especias, fermento, estabilizantes (tri.di.-polifosfatos), antioxidante (ascorbato sódico), aroma de humo, emulgentes (carragenano, goma xantana), cloruro potásico, conservador (nitrito sódico).				
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	APARIENCIA:	COLOR:	TEXTURA:	SABOR:	OLOR:
	Pieza de chuletero.	Rosado.	Jugosidad paladeable.	Ligeramente ahumado.	Ligeramente ahumado.
USO PREVISTO	Una vez descongelado consumir directamente o preparar al gusto. Apto para ser consumido por todo tipo de población.				
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.				