



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
	CODIGO 13050 PRODUCTO SALCHICHON EXTRA LONCHEADO 100g
RSI MARCA CATEGORIA	ES 10.01962/GE CASADEMONT EXTRA


DESCRIPCIÓN

Salchichón tradicional de picado grueso y únicamente con carnes de cerdo. El especiado ligero de pimienta da el 'toque' de sabor.

PRESENTACION

Salchichón Extra loncheado y cerrado en atmósfera protectora en sobres en sobres formato semirígido de fondo transparente y tapa impresa genérica. Etiqueta impresa con ingredientes y textos legales colocada en la parte inferior delantera del sobre. Producto dispuesto en 2 filas.

Peso neto (Kg)	Tipo peso	Consumo preferente (días)	Condiciones conservación	
0.100	FIJO	180	Transporte y almacenaje:	0°C Y 8°C
			Punto de venta y consumo:	Manténgase entre 0° y 8° C

- No requiere preparaciones culinarias ni tratamiento térmico previo.
- Abrir 10 minutos antes de ser consumido. Una vez abierto el envase se recomienda consumir en 4-5 días.

INGREDIENTES

Salch Extra-Ingredientes: Carnes de cerdo, sal, LECHE en polvo desnatada, LACTOSA, especias, dextrosa, aroma, antioxidante (eritorbato sódico), conservador (nitrito sódico), colorante (cochinilla), Tratamiento superficial: conservador E-202, Puede contener trazas de derivados de SOJA, Envasado en atmósfera protectora, SIN GLUTEN

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valores medios en 100 g de producto	Salch Extra
Valor energético	1,315 kJ 316 kcal
Grasas (g)	24
de las cuales saturadas (g)	9.1
Hidratos de carbono (g)	3.6
de los cuales azúcares (g)	3.6
Proteínas (g)	21.5
Sal (g)	3.5

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	
Parámetros	Salch Extra
Grasa (g/100 g s.s.s.)	<57
Hidratos de carbono (g/100 g s.s.s.)	<9
Proteína total (g/100 g s.s.s.)	>30
Relación colágeno/proteína (%)	<16
Proteínas añadidas(g/100 g)	<1

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Enterobacterias	
Escherichia Coli	máx. 100 u.f.c./g
Staphylococcus aureus	máx. 100 u.f.c./g
Clostridios sulfito reductores	máx. 100 u.f.c./g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	máx. 100 u.f.c./g

- Este producto no supera los límites máximos de contaminantes marcados en el Reglamento CE Nº: 1881/2006

- This product doesn't exceed the maximum contaminant limits marked in Regulation EC Nº: 1881/2006