



FUET IMPERIAL

Producto cárnico
curado-madurado

Ingredientes

Magro y carne de cerdo, condimentos autorizados (azúcares (LACTOSA, azúcar, dextrosa), sal, LECHE, dextrina, especias, aroma de carne, emulgentes (E-450i y E-451i), potenciador del sabor (E- 621), antioxidante (E-316), conservadores (E-252 y E-250), colorante (E-120)).

Descripción del proceso

Mezcla y picado de la carne (picadora), amasado y condimentación (amasadora dónde se añaden el resto de los ingredientes). La mezcla completa se deja reposar a temperaturas de refrigeración ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) durante 12 horas aproximadamente, procediéndose seguidamente a su embutido (embutidora). Previamente al embutido, se ha realizado el acondicionamiento de las tripas (remojo en agua). Finalmente, el producto se traslada al secadero dónde se mantendrá, a temperaturas de 14°C de máxima y 8°C de mínima en unas condiciones de humedad de 74-80 %, durante 10-15 días (tripa calibre 38-40). Transcurridos los días de secadero, se traslada a la sala de envasado, donde se envasan y etiquetan. En ocasiones, tras el amasado y condimentación se podrá embutir directamente la masa, dejando reposar en refrigeración ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) durante 12 horas una vez ya esté embutido.

Formatos de presentación

Embutido en tripa natural de ternera. 12 unidades en atmósfera modificada (peso aproximado de 2,5 Kg)



Etiquetado

En una etiqueta se indicará la siguiente información, obligatoria exigida por RE (UE) 1169/2011:

- Denominación de venta.
- Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en **MAYÚSCULA**).
- Peso neto.
- Fecha de consumo preferente.
- Lote.
- Condiciones de conservación.
- Identificación de la industria.
- Marcado de identificación.
- Mención "Envasado en atmósfera protectora"

- **Condiciones de conservación:**
 $0-4^{\circ}\text{C}$
- **Condiciones de distribución:**
Vehículo refrigerado/isotermo
- **Durabilidad del producto:**
12 meses desde la fecha de elaboración.
- **Destino final del producto:**
Consumidor final

Alérgenos:
SIN GLUTEN
SIN PLV
SIN SOJA
SIN SULFITOS

Valor Nutricional

AZÚCARES	2,2g/100g
GRASAS	40,6g/100g
GRASAS SATURADAS	14,6g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	2,2g/100g
PROTEINAS	27,4g/100g
SAL	2,8g/100g
VALOR ENERGÉTICO	484kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	2.005kJ/100g

Sistema de loteado

Esta compuesto por seis dígitos numéricos xx/yy/zz, dónde xx coincide con el número de masa diaria; yy y zz coincide con el número total de masas que llevamos en el año en curso.

Criterios microbiológicos

Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005:

Investigación de Salmonella $n=5, c=0, m=M=Ausencia/25$ g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. Investigación de Listeria monocytogenes $n=5, c=0, m=M=Ausencia/25$ g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/25 g. n = número de unidades de la muestra. m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m . M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m . c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M . La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m .