



SALCHICHAS FRESCAS

Preparado de carne

Ingredientes

Magro y carne de cerdo, condimentos autorizados (sal, almidón, azúcares (dextrosa), especias, antioxidantes [E-331, E- 301], conservadores [E-224 (SULFITOS), E-262], colorante [E-120], fibra vegetal, extractos de especias).

- **Condiciones de conservación:**
0-4 °C
- **Condiciones de distribución:**
Vehículo refrigerado/isotermo
- **Durabilidad del producto:**
30 días desde la fecha de elaboración.
- **Destino final del producto:**
Consumidor final

Alérgenos:
SIN GLUTEN
SIN LACTOSA
SIN PLV
SIN SOJA

Descripción del proceso

Picado de la carne (picadora), amasado y condimentación (amasadora en la que se añaden el resto de los ingredientes). Una vez amasada y condimentada la masa cárnica será embutida en tripas (embutidora). Previo al envasado se realiza el acondicionamiento de las tripas (remojo en agua). Finalmente se envasa y etiqueta.

Formatos de presentación

Embutida en tripa natural de cordero, en tiras largas y atadas. Envasado en barqueta de 3Kg en atmósfera modificada (Gas Cal-3).



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 caducidad.
- Lote.
- Condiciones de conservación.
- Identificación de la industria.
- Mención "Cocinar completamente antes de su consumo".
- Marcado de identificación.
- Mención "Envasado en atmósfera protectora"

Valor Nutricional

AZÚCARES	0,41g/100g
GRASAS	3,2g/100g
GRASAS SATURADAS	1,2g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	1,1g/100g
PROTEINAS	16,0g/100g
SAL	1,8g/100g
VALOR ENERGÉTICO	97kcal/100g
VALOR ENERGÉTICO	409kJ/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.

Descripción del proceso

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

Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/10 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares Ausencia/10 g. Escherichia coli n=5, c=2, m<500 ufc/g, M<5.000 ufc/g. Resultados satisfactorios máximo 2 ejemplares >500<5000 ufc/g y resto de ejemplares <500 ufc/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.