OBACH, S.L.
25794 ORGANYÀ Telf 973 38 30 59

FICHA TECNICA PRODUCTO

SALCHICHÓN CHAFADO "TIENDA"

CODIGO PRODUCTO: 1179
CODIGO EAN: 8424440001472
Nº REGISTRO SANITARIO : 10.03941/L
FORMATO : TRIPA DE CERDO CALIBRE 55 / 60
ASPECTO EXTERIOR : CHAFADA, OSCURA
PESO APROXIMADO : 350 A 400 GRAMOS
SUBMINISTRO : CAJAS DE 3 KGS. APROX.
UNIDADES CAJA : 7

INGREDIENTES :
MATERIAS PRIMERAS:
CARNE MAGRA DE CERDO
ADITIVOS:
SAL, ALMIDÓN DE MAÍZ , **LACTOSA**, **PROTEINAS DE LECHE**, ESTABILITZANTE (E-420i), **VINO** (CONTIENE **SULFITOS**), ESPECIAS Y AROMAS, POTENCIADOR DE SABOR (E-621), ANTIOXIDANTE (E-316), CONSERVANTES (E-250,E-252) Y COLORANTE NATURAL (E-120).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g	
VALOR ENERGÉTICO	1.382 Kj / 330 kcal
GRASAS	17,02 g
DE LAS CUALES SATURADAS	5,63 g
HIDRATOS DE CARBONO	21,08 g
DE LES CUALES AZÚCARES	1,00 g
PROTEÍNAS	23,15 g
SAL	1,86 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
AUSENCIA DE SALMONEL·LA EN 25g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, CLOSTIORIUM SULFITOREDUCTORES, ESCHERICHIA COLI SEGUN NORMA <10 2

CURACIÓN:
TIEMPO DE CURACIÓN: ENTRE 45 A 70 DIAS. HUMEDAD : ENTRE 78-88% SEGÚN FASES. TEMPERATURA : ENTRE 5 A 13º.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. HUMEDAD : ENTRE 75-80%
CONSUMIR PREFERENTEMENT ANTES DE 4 MESES (120 DIAS)

ALERGENOS:
LACTOSA, VINO (CONTIENE SULFITOS), PROTEINAS DE LECHE.

Realitzado por:	**Aprovado por:**
Rosa Fusté	Eduard Obach
Fecha: 5- abril -2017	Fecha: 5- abril-2017