



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

SALCHICHÓN CHAFADO "RESTAURANTE"

OBACH, S.L.

25794 ORGANYÀ Telf 973 38 30 59

CODIGO PRODUCTO: 1180
CODIGO EAN: 8424440002479
Nº REGISTRO SANITARIO : 10.03941/L
FORMATO : TRIPA DE CERDO CALIBRE 50 / 35
ASPECTO EXTERIOR : CHAFADA, OSCURA Y ENVASADA AL VAIO
PESO APROXIMADO : 280 GRAMOS
SUBMINISTRO : CAJAS DE 3 KGS. APROX.
UNIDADES CAJA : 12

INGREDIENTES :

MATERIAS PRIMERAS:

CARNE MAGRA DE CERDO

ADITIVOS:

SAL, ALMIDÓN DE MAÍZ, **LACTOSA**, **PROTEÍNAS DE LECHE**, ESTABILIZANTE (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, CLOSTORIUM SULFITOREDUCTORES, ESCHERICHIA COLI SEGUN NORMA <10 2

CURACIÓN:

TIEMPO DE CURACIÓN: ENTRE 45 A 60 DIAS. HUMEDAD : ENTRE 78-88% SEGÚN FASES. TEMPERATURA.: ENTRE 5 A 13°.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO. HUMEDAD : ENTRE 75-80%
CONSUMIR PREFEREMENTEMENT ANTES DE 5 MESES (150 DIAS)

ALERGENOS:

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

Realitzado por:

Rosa Fusté

Fecha: 5- abril -2017

Aprovado por:

Eduard Obach

Fecha: 5- abril-2017