



**ONENA**

## **FICHA TÉCNICA**

Fecha 29/09/2015

- **PRODUCTO**

SAL AHUMADA

- **DESCRIPCIÓN**

Producto en polvo, con aroma y sabor a humo.

- **UTILIZACIÓN**

Para reforzar el aroma y sabor de los “preparados de carne” 8.2 y “productos cárnicos” 8.3 y “pescados y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos” 9.2 y “huevas” 9.3. que necesiten sabor a humo.

- **MODO DE EMPLEO**

A la dosis necesaria para impartir al alimento dicho sabor ahumado (0,5 a 10 gramos por kilo).

- **COMPOSICIÓN**

Sal común (<=94%), aromas de humo procedentes de maderas duras.

Humos primarios: código único SF-001 max. 6% y código único SF-004 max 1% (Reglamento (CE) N° 1334/2008, Reglamento (CE) N° 133/2008 Reglamentos (CE) N° 2065/2003, N°1321/2013 y sus modificaciones.

Soportes: sal, propilenglicol, extracto levadura, dióxido de silicio E-551 (<5%)

- **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

E. Coli ucf/g.....<10  
Salmonella/25g..... Ausencia  
Clostridium Sulfito Reductores ucf/g.....< 100

- **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Benzopyreno.....<0,54 ppb  
Benzoantraceno.....<1.80 ppb  
Pb.....<=2 ppm  
Cd.....<=1 ppm  
Hg.....<=0,1 ppm

- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores nutricionales medios para 100 gr:

Valor Energético.....	20,690 kcal
Grasas (g).....	0,030 g
Grasa saturada (g).....	0,000 g
Hidratos de carbono (g).....	4,,950 g
Azúcares.....	0,000 g
Proteínas.....	0,140 g
Sal (Na x 2,5).....	.92,000 g

- **ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)**

No contiene alérgenos como ingredientes.

- **LEGISLACIÓN APLICABLE**

Cumple con los Reglamentos:

(CE) nº 1334/2008, (CE) nº 1333/2008, (CE) nº 1321/2013, (CE) nº1321/2013 (extractos primarios SF-001 y SF-004) y (CE) nº 2065/2003 y posteriores modificaciones.

- **INFORMACIÓN ADICIONAL**

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

- **FORMAS DE PRESENTACIÓN, VENTA Y ALMACENAMIENTO**

Envases: Cristal.....100 gr    Hostelería.....1000 gr

Duración: 3 años a partir de la fecha de envasado.

Condiciones: En un entorno frio y seco al abrigo de la luz.



Fdo. Idoia Iriarte

Director Dep. Calidad