

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL: **COMPLET CASERONAT CH-104**

SOLUCIONES COMPLET PARA CHORIZO CURADO

DOSIS: 60 g/Kg de carne. Consultar con el dpto. técnico-comercial información detallada sobre dosis y aplicación en productos concretos.

INSTRUCCIONES DE USO: disolver el preparado en agua hasta su completa disolución, añadir al alimento y repartir uniformemente.

Para cumplir con la legislación vigente y obtener los resultados deseados es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

ASPECTO Y COLOR: polvo de granulometría inferior a 1.3 mm, no apelmazado, correspondiente a la fórmula. Ligeros cambios en la coloración del polvo no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

ETIQUETADO DEL PREPARADO (presente en la etiqueta del envase): conforme a normativa aplicable para producto alimentario. Consultar etiqueta.

ETIQUETADO DEL PRODUCTO FINAL (información orientativa para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Sal, pimentón, **lactosa**, dextrosa, especias, estabilizantes E-450 y E-451, antioxidantes E-331iii y E301, potenciador del sabor E-621, azúcar, conservador E-252, extracto vegetal y colorante E-120.

Es posible sustituir los números "E" por la denominación específica del aditivo. Para ello se puede consultar un listado actualizado de aditivos o consultar el nombre del aditivo que aparece en nuestra etiqueta.

CONTENIDO EN ADITIVOS SUJETOS A LIMITACIÓN LEGAL (en cumplimiento del Reglamento 1333/2008):

- E-252: $\leq 0.25\%$ (≤ 150 mg/dosis)
- P2O5 (E-450-452): $< 2.5\%$ (< 1.5 g/dosis)
- E-621 (expresado como ácido glutámico): $< 2\%$ (< 1.2 g/dosis)
- E-120 (expresado como ácido carmínico): $< 0.09\%$ (< 50 mg/dosis)

Nota general: el contenido en nitrificantes de los productos alimenticios puede verse modificado por diversos motivos:

- Pérdida natural de agua en el propio proceso de maduración-curado y consecuente concentración de aditivos.
- Aporte extra con ingredientes como agua, pimentón y vegetales ricos en nitratos de forma natural, especialmente si son deshidratados.
- Transformación natural de nitrato en nitrito por acción bacteriana (reducción)
- Transformación de nitrito en nitrato, por transformación inversa

171104 / 2020 / 1
VERSIÓN: 05

www.pilarica.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	202,7
Proteínas (g)	5,6
Hidratos de carbono (g)	30,5
de los cuales azúcares (g):	15,4
Grasas (g)	4,5
de las cuales saturadas(g):	0,7
Sal (g)	40,3

INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Este preparado a su dosis de uso recomendada permite el cumplimiento de los factores esenciales de composición y calidad de la Norma de Calidad de derivados cárnicos curados-madurados (proteínas añadidas, hidratos de carbono...)

Este preparado **no** contiene colorantes artificiales

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

NORMATIVA APLICABLE: para conocer la normativa aplicable de manera actualizada, solicite nuestra Información General sobre calidad y seguridad alimentaria.

- Etiquetado y formulación conforme al reglamento de aditivos y reglamentación técnico-sanitaria de condimentos y especias.
- Reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes de todos los ingredientes empleados.
- Normas de Calidad de todos los ingredientes empleados.
- Reglamento de Contaminantes vigente y actualizado.

CONTROL:

- Autocontrol de lotes fabricados que verifique que, a **las dosis de aplicación recomendadas, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.**
- Control de proveedor de materias primas que garantiza el cumplimiento con las normativas aplicables
- Proceso de selección y mezclado que garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas y otros contaminantes de aplicación en cada momento.
- **No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente.**

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como **sin gluten** siempre y cuando no se adicione otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto **contiene más del 25 %** en peso de materias primas de riesgo según Reglamento de 2012.

Alérgeno	Presente en formulación como ingrediente	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SÍ	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

Para disponer de toda la información sobre los alérgenos empleados en la fabricación de nuestros productos puede contactar con nuestro departamento técnico o solicitar nuestra información técnica sobre gestión y control de alérgenos.

INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: **Bolsas de 2 Kg y 5 Kg.** Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilen-vinil-alcohol/polietileno (PE/EVOH/PE) que constituye una elevada barrera al oxígeno.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco ($T < 26^{\circ}\text{C}$), seco ($\text{HR} < 60\%$) y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 15 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta), siempre que se mantenga el envase original íntegro y sellado y que se mantengan las condiciones de almacenamiento. Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

Fecha de revisión: 05/06/2020

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

171104 / 2020 / 4
VERSIÓN: 05

www.pilarica.es