

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Denominación: COMPLET COLOMBIANO CH-170

Composición cualitativa: Sal, especias, dextrina de maíz, antioxidantes E-331iii y E-301, azúcar y maltodextrina de maíz.

Este preparado permite elaborar productos "Sin gluten" según el Reglamento Europeo de Productos Alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

Dosis: 35 g / Kg

Aplicación e instrucciones de uso: Elaboración de preparado envasado de chorizo fresco (chorizo colombiano) y productos cárnicos. Dispersar en agua y añadirla a la masa cárnica

Características físicas:

- Granulometría: 100 % menor de 1 mm
- Aspecto: Polvo no apelmazado con especias troceadas
- Color: Anaranjado.

Invasado: Bolsas de complejo poliéster y polietileno con film alimentario de alta barrera, impresas en tres tintas, y/o sacos de papel kraft cosidos, con bolsa interior de polietileno, ambos con etiqueta de papel adhesiva con el nombre, logotipo y razón social de la empresa.

Consultar con el Departamento Técnico Comercial los formatos disponibles.

Condiciones de almacenamiento: En lugar fresco y seco.

Consumo preferente: Antes de 20 meses desde la fecha de fabricación, la etiqueta indica la fecha de consumo preferente.

Todas las materias primas empleadas en nuestros productos cumplen con la legislación vigente (Normas de Calidad, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, Criterios de Identidad y Pureza).

Nuestro proceso de selección y mezclado garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas.

No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de OGM.

Departamento de Control de Calidad

ES-171170 / 2015 / 03