

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

COMPLET IBERICO EXTRA CU-449

DESCRIPCIÓN

Aspecto y color: polvo no apelmazado con pimienta en grano, 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 para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Sal, dextrosa, maltodextrina, dextrina, especias, estabilizante E-452, humectante E-420i, antioxidantes E-331iii y E-301, proteína de cerdo, aroma, conservadores E-252 y E-250 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.

Dosis: 75 g/Kg de carne

Aplicación e instrucciones de uso: Elaboración de producto cárnico no sometido a tratamiento térmico: Salchichón.

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.

Contenido en aditivos sujetos a limitación legal:

- E-252: = 150 mg/dosis
- E-250: = 150 mg/dosis
- P2O5 (E-450-452): < 3 g/dosis
- E-120 (expresado como ácido carmínico): < 100 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

174449 / 2017 / 1

VERSIÓN: 03

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	216,3
Proteínas (g)	2,4
Hidratos de carbono (g)	49,0
de los cuales azúcares (g):	15,2
Grasas (g)	0,9
de las cuales saturadas(g):	0,2
Sal (g)	41,6

INFORMACIÓN DE INTERÉS:

EL aroma presente en este preparado no afecta al contenido en sustancias limitadas del producto elaborado, siempre que no se empleen otras materias primas adicionales que comprometan esta característica, o se emplee en otros productos distintos de los recomendados.

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...)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

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.**

174449 / 2017 / 2

VERSIÓN: 03

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como libre de gluten y lactosa siempre y cuando no se adicionen otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto contiene menos del 25 % 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)	NO	
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	

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y aromas de pescado, minimizando los riesgos frente a la contaminación cruzada. Para una mayor actualización de los alérgenos y nuestro plan de control contacte con nuestro Departamento Técnico o con el Dpto. Comercial.

INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: **5 Kg y 13.14 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, y/o

Papel kraft cosido, con bolsa interior de polietileno, galga 300, atada mediante nudo o brida.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 18 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). 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: 03/07/2017

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

174449 / 2017 / 4

VERSIÓN: 03

www.pilarica.es