



# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

## **POLDERGOM B-1**

#### DESCRIPCIÓN

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.

<u>Etiquetado producto final</u>: indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Dextrina, **lactosa**, dextrosa, **leche desnatada** y estabilizantes E-450 y E-451.

Si se desea sustituir los números "E" por la denominación de cada aditivo, se puede utilizar la información reflejada en la etiqueta del preparado.

Dosis: De 5 a 50 g/Kg de carne.

<u>Aplicación e instrucciones de uso</u>: Ligante para productos cárnicos curados. Añadir sobre la masa cárnica a mitad de amasado y continuar el proceso hasta dispersar homogéneamente.

Para cumplir con la legislación vigente 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:

• P2O5 (E-450-452): < 3 g/dosis





### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	391,0
Proteínas (g)	4,1
Hidratos de carbono (g)	88,2
de los cuales azúcares (g):	52,2
Grasas (g)	0,1
de las cuales saturadas(g):	0,0
Sal (g)	2,1

### 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 conservadores y/o colorantes artificiales

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

# CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

#### NORMATIVA APLICABLE

Todas las especias, aditivos e ingredientes comercializados por Productos Pilarica, S.A. cumplen con las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, con los criterios de Identidad y Pureza y las Normas de Calidad aplicables y establecidos por la normativa vigente. Además de la normativa anterior, se realiza un control de proveedor que garantiza el cumplimiento con el Reglamento sobre Contaminantes. Nuestro proceso de selección y mezclado garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas que son de aplicación en cada momento. No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente. A la dosis de aplicación, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.





# INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como libre de gluten siempre y cuando no se adicionen otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- o Información para empresas certificadas por FACE: Este producto contiene más 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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	
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 <sub>2</sub> .	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 que minimiza los riesgos frente a la contaminación cruzada.





# INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

<u>Formato de venta</u>: **Bolsa de 5 Kg y saco de 20 Kg**. Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

### Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilenvinil-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.

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

<u>Consumo preferente</u>: 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: 02/09/2016

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

142803 / 2016 / 4