PRODUCTO: VELITA SALCHICHON IBERICO 135-150 g

INGREDIENTES: Carne de cerdo ibérico, sal, lactosa, dextrosa, especias, dextrina, azúcar, emulgente (E-452i), antioxidante (E-301), conservador (E-250). Se utilizan 134 g de carne para elaborar 100g de producto final. Embutido en tripa artificial.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado (ver diagrama de flujo de elaboración) con ingredientes naturales de alta calidad, madurado en secaderos naturales. Producto sujeto a desecación.

PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	MARCA: SIERRA DE LAS BELLOTAS
Código: 6111 Peso: 135-150 g Caja: 80 unid. Peso caja: 12 Kg. Aprox Tipo envasado: vacío Tipo film: plástico alimentario Material envasado: termoformado Punto Verde: Ecoembes N:00292 Producto NO contiene OMG (RD 1829/2003)	Tripa: Artificial Calibre: 30 mm Color: Rosado Sabor: Dulce Aroma: Intenso Paladar: Jugoso Corte: Limpio Maduración: 15 días	

FORMULA CUANTITATIVA:

Carne de cerdo ibérico 95%
Aditivos autorizados 5%

ES
10.02001/LO
UE

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios aproximados por 100g	VALORES DIARIOS	CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS
Valor Energético----------1961KJ/469Kcal	*(1) % VD	Categoría Extra, RD 474/2014, Reglamento (UE) 2023/2108 - pH final: < 5,6. Aw: < 0,920 - Humedad: Máx 45% - Proteína*: Mín 22%. - Materia Grasa*: Máx. 65% - Hidratos de Carbono Totales*: Máx 5% - Relación colágeno/proteína: Máx: 25 - Hidroxiprolina*: Máx: 0,6% - Clasificación de producto: producto cárnico no sometidos a tratamiento térmico según Anexo II, Parte E, Apartado 8.3.1 del Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. *Expresado sobre extracto seco.
Grasas---------- 39,5 g	23,45 %	
De las cuales, ácidos grasos saturados----- 15,7 g	0,34 %	
Hidratos de Carbono---------- 0,9 g	0,02 %	
de los cuales, azúcares---------- 0,02 g	56,4 %	
Proteínas---------- 27,5 g	78,5 %	
Sal ---------- 3,47 g	55,0 %	
	57,8 %	
*(1) % VD: Valores diarios con base en una dieta de 2000 Kcal/8400 kJ		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS - Recuento *Escherichia Coli*: <100 ufc/g - Recuento *Sthaphylococcus Aureus*: <100 ufc/g - Presencia de *Salmonella Shigella*: Ausencia/25 g - Recuento *Clostridium Sulfitos Reductores*: < 100 ufc/g - Presencia de *Lysteria Monocytogenes*: < 100 ufc hasta final de vida útil.

PALET:
Euro-palet: Ancho 80cm, largo 120cm
Medidas caja: 675 x 250 x 169 mm (Caja Nº 39)
Nº cajas palet: 35 (capa: 5 cajas x altura: 7 capas)

EAN. PIEZA	8422003061116
EAN. CAJA	8422003061116
COND. TEMPERATURA	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.
CADUCIDAD	500 días
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Se recomienda que el envase se abra y permanezca a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes del consumo, para su oreo.
DECLARACIÓN ALÉRGENOS	Contiene alérgenos derivados de leche (lactosa). No contiene gluten ni demás alérgenos según el Reglamento 1169/2011.
USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA	Todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes y mujeres en periodos de embarazo.
DISTRIBUCION	Transporte Refrigerado (<8ºC)