



Ficha Técnica SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA (EXTRA)
ES 10.13159/SA CE

DEFINICIÓN:

Mezcla de carne picada o troceada de cerdo ibérico, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración - desecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

INGREDIENTES:

Carne de cerdo Ibérico, sal, pimienta, nuez moscada, ajo, orégano, azúcar, antioxidantes (E-331, E-301) y conservadores: (E-250, E-252). TRIPA NATURAL DEL PORCINO: RETIRAR ENVOLTURA ANTES DE SU CONSUMO..

NO CONTIENE GLUTEN, NO CONTIENE LACTOSA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Medios por 100g de Producto

Valor Energético	1952 KJ/100g 471 Kcal/100g
Grasas	40,8 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	15,72 g/100g
Hidratos de Carbono	2,6 g/100g
De los cuáles azúcares:	0,8%
Proteínas	23,4 g/100g
Sal	4,16 g/100g

PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

*SALCHICHON CULAR: Tripa natural (Cular) de calibre 60/65, peso aprox. de 1 a 1,300 Kilo, longitud aprox. 50-60 cm

Presentación: envasado al vacío y empaquetado en cajas de cartón.

Descripción del envase usado Poliamida y Polietileno. Aptos para uso alimentario

Presentación	Temperatura de mantenimiento	Temperatura de distribución	Temperatura de venta
Pieza entera	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C
1/2 piezas	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C

Forma de preparación del producto para su consumo:

El producto se consume eliminando el plástico que lo recubre y la tripa recomendando sacar el producto de la bolsa y refrigeración 1 hora antes de su consumo.

Uso previsto del producto terminado:

Producto listo para consumir sin tratamiento posterior.

TRANSPORTE:

Enviado por transporte refrigerado urgente.

