



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Salsiccia Napoli piccante recta 12x750gr		Revisión: Fecha: 01/07/2021
Dirección de producción:	Via Per Modena, 176, Setteciani di Castelvetro (MO) 41014	Sello de salubridad: IT 946L CE
Ingredientes:	Carne de cerdo, sal, aromas naturales, dextrosa, antioxidante: E300, conservantes: E250, E252	Código Spiga: MAR1499

Descripción producto:	El salami se produce a partir de la fermentación de carnes crudas, principalmente picadas, tocino y paleta, picadas en grano medio, mezclado con sal y otras especias naturales y dejado madurar en ambiente controlado. Allí el condimento consta de tres fases distintas que difieren en las condiciones de temperatura y humedad, en relación con el medio ambiente, así como por su duración. Después del proceso de guisado y secado, el curado real dura entre 4 y 5 semanas a una temperatura de 10/15 ° C.	Proveedor: 131
------------------------------	--	---------------------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)	
Aw	<0,92	
Salmonella	de acuerdo con Reg. UE 2073/05 y modificaciones posteriores	
Listeria monoc.		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Rojo / anaranjado
Olor: Intenso y fragante
Sabor: Picante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	1487
	Kcal	359
Proteínas	g	20
Grasas	g	31
de las cuales saturadas	g	12
Carbohidratos	g	<0,5
de los cuales azúcares	g	<0,5
Sal	g	3,9

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2*022078
Código DUN 14	98018896220780
Unidades por caja	12
Medidas del producto	
Medidas de la caja	40x29x15cm
Cajas por palet	70
Cajas por capa	7
Peso neto unidad	750g
Peso bruto unidad	750g
Código estadístico	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre > 0°C / +4°C.
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☐ Si	☒ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☒ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

☐ Si
☒ No

En caso afirmativo, especificar

Lipasa

Microbial

☐
☐
☒

Animal

No se usa

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos?
(Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☒ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☒ Si	☐ No
7.- Aromas	☒ Si	☐ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:

Veganos

☐ Si
☒ No

Celiacos (sin gluten)

☒ Si
☐ No

Vegetariano lácteo

☐ Si
☒ No

GMO

Es el producto non-GMO

☒ Si
☐ No

Se puede producir como:

Kosher

☐ Si
☒ No

Super Kosher

☐ Si
☒ No

Halal

☐ Si
☒ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

☐ Si
☒ No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

☐ Si
☒ No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

☒ Si
☐ No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado