
	CECINAS LEITARIEGOS S.L.	Edición 02-Revisión 01
	SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA DE PRODUCTO	Febrero 2021

SALCHICHÓN CULAR

CLASIFICACIÓN	Derivado cárnico curado-madurado (R.D.474/2014).
DESCRIPCIÓN	Mezcla de carnes de cerdo picadas o troceadas y grasa del mismo animal, adicionada de sal y de un preparado específico, amasada y embutida en tripas naturales, y que ha sufrido un proceso de curación, procesos que le confieren sus características organolépticas.
INGREDIENTES	Magro y panceta de cerdo / Sal / Tripa de vacuno / Azúcares / Especias / LECHE en polvo / Humectante: Sorbitol (E-420i) / Dextrina / Dextrosa / Especias / Corrector de acidez: Glucono- δ -lactona (E-575) / Aroma / Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621) / Estabilizadores: Difosfato sódico (E-450i), Polifosfato sódico (E-452) y Trifosfato pentasódico (E-451i), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250) / Antioxidante: Extracto de romero (E-392) / Colorante: Carmín (E-120).
PROCESOS DE ELABORACIÓN	Picado → Amasado → Embutido → Ahumado → Curación - Secado → Etiquetado → Envasado
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Mantener en lugar fresco y seco. No requiere condiciones especiales.
USO ESPERADO (ALERGENOS)	Este producto contiene LECHE , sustancia o producto que causa alergias o intolerancias según se establece en el anexo II del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo.
VIDA ÚTIL	Sin envasar: 8 meses Envasado al vacío: 12 meses
TRAZABILIDAD / IDENTIFICACIÓN DE LOTES	Identificación del lote: ss/aa ss: Semana del año aa: Dos últimos dígitos del año de elaboración
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR	Conservar en lugar fresco y seco

	CECINAS LEITARIEGOS S.L. SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA DE PRODUCTO	Edición 02-Revisión 01
		Febrero 2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g
VALOR ENERGÉTICO	1934 Kjul
	462 Kcal
GRASAS	38.0 g
De las cuales Grasas saturadas	14,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,70 g
De los cuales Azúcares	<0,50 g
PROTEINA	29,5 g
SAL	4,3 g

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Microorganismos	Límite
<i>L. monocytogenes</i> *	n=5, c=0 Ausencia/25gramos
<i>L. monocytogenes</i> **	n=5, c=0 m=100 ufc/g, M=100 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i> **	n=5, c=0 Ausencia/25gramos

* Fase de aplicación del criterio: fase anterior a la que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador.

** Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

PRESENTACIÓN

ENVASADO			EMBALAJE
Formato	Peso	Material envase	
ENTERO		Sin envasar	Caja de cartón
		Vacío en bolsa de plástico	
MEDIO		Vacío en bolsa de plástico	
LONCHAS		Vacío en bolsa de plástico	

FABRICANTE: CECINAS LEITARIEGOS, S.L.
C/ El Puente s/n Tel.: 987 280 519 Fax: 987 289 076 Correo-e: casadelamontana@casadelamontana.net Página web: www.casadelamontana.net R.G.S.E.A.A. 10.18135/LE