

	FICHA TECNICA		CÓDIGO	3017510
			Edición:	7
	Salchicha blanca de cerdo Selecta al vacío en formato skin refrigerada		Página	1 de 1
			Fecha	10/10/2023

DENOMINACION DEL PRODUCTO	Salchicha blanca de cerdo Selecta al vacío en formato skin refrigerada
----------------------------------	---

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO	Salchicha de cerdo
--	--------------------

DESCRIPCIÓN SELECTA
Hembras o machos castrados, procedentes de una estirpe con raza Duroc en su genética, nacidos, criados y sacrificados en Galicia, a los que se le incluya la castaña en su alimentación durante los 60 días anteriores a su sacrificio, para obtener como resultado una carne con altos niveles de grasa intramuscular infiltrada.

DESCRIPCIÓN
Preparado de carne elaborado a base de carne picada de cerdo Selecta, especias y aditivos autorizados; embutido en tripa natural de cordero y envasado posteriormente al vacío en formato flatskin.

INGREDIENTES
Carne de cerdo Selecta (85%), agua, sal, almidón de patata, vinagre deshidratado, concentrado de remolacha roja, especias, antioxidantes (citrato sódico y ascorbato sódico). Embutida en tripa natural de cordero.

ESPECIE	PORCINO		RAZA	50% Duroc	
PESO MEDIO	350g	PESO MÁXIMO	0	PESO MÍNIMO	0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉICAS			
COLOR	Ausencia de coloraciones anómalas	TEXTURA	Firme y compacta. Ausencia de limosidades
OLOR	Ausencia de olores desagradables	VISUAL	Ausencia de cuerpos y sustancias extrañas

PRESENTACION					
ENVASE	Film plástico y bandeja de cartón				
MATERIAL	PE (film) + Cartón recubierto superficialmente con papel kraft con PE (bandeja)				
PRESENTACION	10 unidades/bandeja				
TÉCNICA ENVASADO	Vacío Skin				
EMBALAJE	Caja de cartón abierta				
ENVASES/EMBALAJE	6 bandejas/ caja cartón				
PALETIZACIÓN	8 base x 8 alturas (64 cajas)				
FECHA CONSUMO PREFERENTE	18	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	0-4 °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	0-4 °C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALOR ENERGÉTICO (kJ)	818	
VALOR ENERGÉTICO (kcal)	197	
GRASAS	14	
GRASAS SATURADAS	4,8	
HIDRATOS DE CARBONO	1,3	
AZÚCARES	<0,5	
PROTEÍNAS	16	
SAL	1,2	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
E. COLI	500	
SALMONELLA	0	
CARACTERÍSTICAS FCO-QCAS		
Plomo	< 0,1 mg/Kg	
Cadmio	< 0,05 mg/Kg	
Dioxinas	< 1 pg/g grasa	

Aprobado por	Dtor de Producción Frescos	Fecha	10/10/2023
--------------	----------------------------	-------	------------

	FICHA TECNICA	CÓDIGO	3017510	
		Edición:	7	
	Salchicha blanca de cerdo Selecta al vacío en formato skin refrigerada	Página	1 de 1	
		Fecha	10/10/2023	

INFORMACIÓN ALERGENOS

No contiene alérgenos y trazas según Anexo II del Reglamento 1169/2041

ORGANISMO MODIFICADOS GENETICAMENTE (OGM's)

Este producto no dispone de OGM's

MODO DE EMPLEO

Consumir cocinado

ADVERTENCIAS

--

ETIQUETADO

DENOMINACIÓN DE VENTA	✓
LISTA DE INGREDIENTES	✓
PESO (NETO/BRUTO)	✓
FECHA DE CADUCIDAD	✓
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	✗
TEMPERATURA DE CONSERVACION	✓
CONDICIONES DE CONSERVACION	✓
LOTE	✓
ORIGEN	✓
RAZON SOCIAL	✓
MARCA SANITARIA	✓
ETIQUETADO NUTRICIONAL	✓
DECLARACION ALERGENOS	✓

RAZON SOCIAL

Fabricado por Industrias Frigoríficas del Louro, S.A.
Rúa Gómez Franqueira s/n 36400 Porriño (Pontevedra)
N.R.S.: 10.01678/PO

Aprobado por	Fecha
Dtor de Producción Frescos	10/10/2023