



FICHA TÉCNICA: BRATWURST SELECTO 17CM CAL 26																	
Denominación del producto	Código																
Salchicha cocida tipo Bratwurts	5063																
Descripción del producto																	
Producto cárnico tratado por el calor, picado fino, fabricado con carne separada mecánicamente de pavo y pollo, grasa de cerdo, agua, aditivos y especias, embutido en tripa artificial alimentaria y pelado después de la cocción y con un calibre de 26 mm de diámetro.																	
Características organolépticas	Características microbiológicas																
Color: característico del producto Aroma: característico del producto Sabor: característico del producto Aspecto externo: liso Aspecto al corte: homogéneo Consistencia: firme	<i>Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la comisión de 15/11/05</i> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 70%;"><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁵ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁴ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td style="text-align: right;"><i>< 500 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 25 g</i></td> </tr> </table>	<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ UFC/g</i>	<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>< 500 UFC/g</i>	<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>
<i>Aerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁵ UFC/g</i>																
<i>Anaerobios mesófilos totales</i>	<i><5 x 10⁴ UFC/g</i>																
<i>Enterobacteriaceae</i>	<i><10 UFC/g</i>																
<i>Coliformes fecales</i>	<i><10 UFC/g</i>																
<i>Escherichia coli</i>	<i>< 500 UFC/g</i>																
<i>Salmonella</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>ausencia en 10 g</i>																
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ausencia en 25 g</i>																
Ingredientes	Características Físico-químicas																
Agua, carne separada mecánicamente de pavo y pollo, grasa de cerdo, fécula de patata, proteína de soja , corteza de cerdo, sal común, leche en polvo desnatada , especias, dextrosa, conservantes (E-262ii, E-270, E-325), espesante (E-466), emulgentes (E-451i, E-471), estabilizantes (E-407a, E-417, E-412), aroma.	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 70%;">Valor energético:</td> <td style="text-align: right;">194 Kcal/100g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono:</td> <td style="text-align: right;">7,2%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales:</td> <td style="text-align: right;">3,1%</td> </tr> <tr> <td>Grasa total:</td> <td style="text-align: right;">12,2%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada:</td> <td style="text-align: right;">4,0%</td> </tr> <tr> <td>Proteína:</td> <td style="text-align: right;">13,9%</td> </tr> <tr> <td>Sal:</td> <td style="text-align: right;">0,6%</td> </tr> </table>	Valor energético:	194 Kcal/100g	Hidratos de carbono:	7,2%	Azúcares totales:	3,1%	Grasa total:	12,2%	Grasa saturada:	4,0%	Proteína:	13,9%	Sal:	0,6%		
Valor energético:	194 Kcal/100g																
Hidratos de carbono:	7,2%																
Azúcares totales:	3,1%																
Grasa total:	12,2%																
Grasa saturada:	4,0%																
Proteína:	13,9%																
Sal:	0,6%																
Presentación, etiquetado y embalaje	Condiciones de conservación, fecha caducidad y utilización:																
Envasado al vacío. Envase primario: bolsa plástica. Unidades por envase: 19 u. Envase secundario: caja de cartón n° 2 Unidades por caja: 8 Kg caja: 10,4 Kg. Cajas palet: 64 Etiqueta: exterior.	<ul style="list-style-type: none"> • Conservar entre 0 °C y 5°C Caducidad 3 meses • Conservar congelado a -18 °C Caducidad 12 meses <p>Una vez abierto debe consumirse en 2-5 días.</p>																
Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote.	Elan Foods, S.L. declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos y salas de despiece españoles autorizados.																
GLUTEN	CERTIFICADO OGM																
Elan Foods, S.L. garantiza que este producto está libre de Gluten.	Elan Foods, S.L. declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes: <ol style="list-style-type: none"> 1. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE N° 1829/2003. 2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado. 																



FICHA TÉCNICA: BRATWURST SELECTO 17CM CAL 26

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según las directivas europeas: DIRECTIVA 2007/68/CE DE LA COMISIÓN de 27 de noviembre de 2007 que modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios

	Presencia en la referencia		Presencia en la línea de elaboración	
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Huevos y productos a base de huevos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Pescado y productos a base de pescado.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Cacahuetes et productos a base de cacahuetes.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Prot. soja no gmo	PRESENCIA	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	PRESENCIA	Leche en polvo desnatada	PRESENCIA	
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Apio y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Mostaza y productos derivados.	AUSENCIA		PRESENCIA	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	