



RAZÓN SOCIAL: CARNICAS KIKO S.A.

DIRECCIÓN: POLÍGONO IPERTEGUI 11

31160 ORKOIEN (NAVARRA)

TFNO/FAX: 948 325 125 / 948 325 396

Email: calidad@carnicaskiko.com

Nº R.G.S.E.A.A : ES/ 10.07741 NA /C.E.

DENOMINACION DE VENTA: MORTADELA ITALIANA

CÓDIGO DE PRODUCTO: 62

CÓDIGO EAN: 8425363000627

FECHA DE CADUCIDAD: 6 Meses



INGREDIENTES

Magro y tocino cerdo (55%), agua, almidón, sal, proteína de **SOJA**, dextrosa, emulgentes (E-451i), antioxidantes (E-331iii, E-316), estabilizadores (E-412, E-407), aromas, especias, potenciador de sabor (E-621), conservador (E-250) y colorante (E-120).

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALERGENOS	SI	NO	POSIBLES TRAZAS (*)
Cereales que contengan GLUTEN (trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) y productos derivados.		x	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		x	
Huevos y productos a base de huevo.		x	
Pescado y productos a base de pescado.		x	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.		x	
Soja y productos a base de soja.	X		
Leche y sus derivados (incluida la LACTOSA).		x	
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados.		x	
Apio y productos derivados.		x	
Mostaza y productos derivados.		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		x	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresado como SO ₂ .		x	
Altramuces y productos a base de altramuces.		x	
Moluscos y productos a base de moluscos.		x	

(*)**No forma parte de la composición del producto, pero pueden aparecer trazas debido a la utilización del alérgeno en la misma sala de elaboración del producto (posibilidad de cruce).**



DESCRIPCIÓN

Consistencia firme y compacta al tacto. Al corte de aspecto liso. Son visibles trozos de tocino irregulares en su tamaño. La pasta es de color rosa poco intenso.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (ampliado con recomendaciones establecidas por la Empresa)

Enterobacterias:	$\leq 10^2$ ufc/g
I. Salmonella:	ausencia/25g
Staphylococcus aureus:	$\leq 10^2$ ufc/g
Clostridios sulfito reductores:	$\leq 10^2$ ufc/g
I. Listeria monocytogenes:	ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según el Real Decreto 474/2014 que establece la norma de calidad para derivados cárnicos

Almidón:	$\leq 10\%$
Otras proteínas (lácteas):	$\leq 3\%$
Hidratos de carbono:	$\leq 5\%$

Según el Reglamento 1129/2011 de aditivos

Nitritos:	≤ 150 ppm.
Nitratos:	residual
Fosfatos:	≤ 5.000 ppm.

INFORMACIÓN ETIQUETADO. Según Reglamento 1169/2011

Denominación del alimento

Ingredientes y cantidad de alguno de ellos (según determinación en legislación)

Alérgenos

Consumir preferentemente antes de día/mes/año

Lote.

Código de barras.

Ovalo con Registro Sanitario del fabricante.

Modo de empleo (en caso que sea necesario).

Dirección del fabricante.



MODO DE CONSERVACIÓN, USO Y TRANSPORTE

Conservación en refrigeración, entre 0-5°C

Producto listo para consumo, producto no apto para alérgicos o intolerantes a la SOJA.

Una vez abierto conservar en refrigeración, entre 0-5°C, debidamente cerrado.

Retirar la envoltura antes de su consumo

Transporte en refrigeración entre 0-5°C

DATOS LOGÍSTICOS

CODIGO		PIEZA		CAJA			PALETIZACION		
62	TIPO	Embutido en tripa plástica de cocción, clipada por ambos extremos		Caja de cartón marrón			Europalet		
	Medidas (cm.)	Largo	Calibre	Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho	Alto
		35	10,8	35	22	11,2	120	80	104 (aprox)
	TARA (Kg.)			0,2			12		
	PESO BRUTO (Kg.)	2,7 (aprox.)		5,6 (aprox.)			460 (aprox.)		
	unidades			2 unidades por caja			Altura cajas: 8		
					Cajas/Base: 10				
					Cajas/Palet: 80				