

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: SALCHICHON PICADO FINO

CÓDIGO DE PRODUCTO: 48

FECHA DE CADUCIDAD: 7 meses



INGREDIENTES

Magro y tocino de cerdo (89%), sal, dextrosa, proteínas de la **LECHE, LACTOSA**, especias, estabilizante (E-450i), potenciador del sabor (E-621), aromas (contiene proteína de **SOJA**), antioxidante (E-316), conservadores (E-250, E-252) y colorantes (E-120, E-160c).

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, alfoncigos, 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

Aspecto exterior rugoso. Al corte, ligeramente granulado, finamente picado y con diferenciación clara entre carne y tocino. De olor y sabor característicos y de color rosáceo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

E.Coli:	$\leq 10^2$ 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 los parámetros establecidos en la norma de calidad para derivados cárnicos. Real Decreto 474/2014

Grasa:	$\leq 65\%$
Proteína:	$\geq 25\%$
Relación colágeno/proteína:	$\leq 22\%$
Otras proteínas (lácteas):	$\leq 1\%$
Hidratos de carbono:	$\leq 8\%$

Según los parámetros establecidos en el reglamento 1129/2011 de aditivos

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

INFORMACIÓN ETIQUETADO. Según lo establecido en el 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 y LACTOSA

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			
48	TIPO	Embutido en tripa y clipado por ambos extremos. Envasado en bolsa de plástico al vacío.	Caja de cartón marrón			Europalet			
	Medidas (cm.)	Largo	Calibre	Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho	Alto
		45	8	51	15,5	13	120	80	105 (aprox.)
	TARA (Kg.)		0,2			22			
	PESO BRUTO (Kg.)	1,7 (aprox.)	7 (aprox.)			463 (aprox.)			
unidades		4 unidades por caja			Altura cajas: 7 Cajas/Base: 9 Cajas/Palet: 63				