

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: SALAMI

CÓDIGO DE PRODUCTO: 55

CÓDIGO EAN: 842536300055

FECHA DE CADUCIDAD: 7 Meses



INGREDIENTES

Magro y tocino de cerdo (89%), sal, dextrosa, dextrina, proteínas **LÁCTEAS**, **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, 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

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 Real Decreto 474/2014, norma de calidad para derivados cárnicos

Grasa:	$\leq 68\%$
Proteína:	$\geq 22\%$
Relación colágeno/proteína:	$\leq 25\%$
Otras proteínas (lácteas):	$\leq 1\%$
Hidratos de carbono:	$\leq 9\%$

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, LECHE 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

Código		PIEZA		CAJA			PALETIZACION		
55	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	10,5	50,5	19	9,2	120	80	105 (aprox)
	Tara(Kg.)			0,2			22		
	Peso bruto (Kg.)	2,9 (aprox.)		6 (aprox.)			395 (aprox.)		
	unidades			2 unidades por caja			Altura cajas: 8		
					Cajas/Base: 8				
					Cajas/Palet: 64				