

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **4730012**

BUTIFARRA NEGRA - 012

DESCRIPCION:

Preparado mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboración de butifarra negra.

UTILIZACION: Elaboración de Productos cárnicos tratados por el calor.

MODO DE EMPLEO: Añadir a la masa junto con el resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Almidones (maíz y patata), Especias, Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621).

ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 40 GRAMOS POR KG. DE MASA.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FISICO: Polvo grano medio.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS: Polvo color grisáceo, aroma intenso, sabor salado y especiado.

ANÁLISIS QUÍMICO:

HUMEDAD :	14.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

E. COLI:	10 / g. MAX.
SALMONELLA :	AUSENCIA 25 g.
SULFITO REDUCT. :	1.000 / g. MAX.

PRESENTACION Y ENVASADO

Bolsas de 5 Kg. de poliéster - polietileno.

Sacos de 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

ETIQUETADO Y ROTULACION

En la información del etiquetado constan : Denominación del producto, Peso Neto, Fecha de consumo preferente, Lote de fabricación, Identificación de la Empresa. La Rotulación cumple: Art. 8 del R.D. 1111/1991 sobre el etiquetado de aditivos alimentarios, la Norma General de Etiquetado R.D.1334/1999 y R.D. 2220/2004 sobre Alérgenos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de 24 meses cuando es conservado cerrado en su envase, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

*Producto fabricado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU*