

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
4612230

FUET - 230

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de este típico embutido.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos crudo-curados.

MODO DE EMPLEO: Incorporar en seco a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Almidón de maíz, Dextrosa, Lactosa, Especias, Proteínas de Leche, Estabilizador: Trifosfato (E-451), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250).

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche).
"EXENTO DE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 50 GRAMOS POR KG. DE MASA.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO : Polvo heterogéneo.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS : Color rosado, aroma y sabor intensos especiados.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO :

HUMEDAD :	10 % 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 10 o 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases mediante 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 Alérgicos 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 lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

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