

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**4440758**

**PINCHOS MORUNOS AMARILLOS - 758 (Sin Nitrificantes)**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, especias, finas hierbas y otros ingredientes para la elaboración de Pinchos Amarillos "Sin Nitrificantes", dadas las especiales características de este producto para conservar en fresco, normalmente envasado en bandejas y al vacío, pero sin la presencia de nitrificantes, se ha desarrollado este preparado que mantiene vivo el color y conserva inalteradas las características del pincho, sin presentar alteraciones ni pérdidas de jugos durante todo el tiempo de vida útil del elaborado cárnico, conservando inalterado el sabor típico de los auténticos pinchos morunos.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de preparados y productos cárnicos crudos - adobados.

**MODO DE EMPLEO:** Disolver en 5-15% de agua fría y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Especias, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Potenciador del sabor: Glutamato monosódico (E-621), Plantas Aromáticas, Antioxidantes: Citrato sód. (E-331), Ascorbato sód (E-301).

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

**DOSIS MAX.:** 50 gramos por cada kilo de carne.

**CARACTERÍSTICAS**

**ASPECTO FÍSICO :** Polvo de granulometría media.

**CARACTERES ORGANOLÉPTICOS :** Color amarillo, Aroma intenso, Sabor salado y fuertemente especiado.

**ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO :**

HUMEDAD :	10.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO :**

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

**PRESENTACIÓN 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 ROTULACIÓN**

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 CONSERVACIÓN**

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

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