

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**4611073**

**SALCHICHON – 073 CULAR IBERICO**

**DESCRIPCION:** 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 Salchichón y en particular salchichón con carne de cerdo ibérico madurado-secado por el proceso tradicional en frío.

**UTILIZACION:** Elaboración de Salchichón.

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

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Leche en polvo, Dextrina, Proteína de soja, Especias, Dextrosa, Estabilizadores: [ $<2\%$ ]Fosfatos (E-451 y E-452), [ $<2\%$ ]Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y [ $<0.83\%$ ]Isoascorbato sódico (E-316), Conservador: [ $<0.25\%$ ]Nitrato potásico (E-252), Colorante: [ $<0.05\%$ ]Carmín de Cochinilla (E-120).

**ALÉRGICOS:** Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche), Productos de Soja.  
"SIN GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 60 GRAMOS POR KG. DE MASA (Para mayor nitrificación añadir 3 g Nitrisan-154C) .

**CARACTERÍSTICAS**

**ASPECTO FÍSICO :** Polvo heterogéneo con trozos parcialmente triturados de pimienta negra.

**CARACTERES ORGANOLEPTICOS :** Color beige, aroma y sabor intenso.

**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.
LISTERIA MONOCYTOGENES:	AUSENCIA 25 g.

**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.*