



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 1.0
Fecha:
23/11/2016

PRODUCTO: FUET EXTRA 150g

Código producto: 30020

INGREDIENTES: Carne de cerdo, maltodextrina, sal, conservadores (E-326, E-252), estabilizador (E-420), pimienta negra, aroma natural, extractos vegetales naturales, antioxidante (E-316), fermentos.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Producto crudo-curado, madurado en secadero, sujeto a dessecación y envasado al vacío.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g

Energía	1750kJ /422kcal
Grasas	34,0g
de las cuales saturadas	14,05g
Hidratos de Carbono	3,2g
de los cuales azúcares	2,52g
Proteínas	25,8g
Sal	4,0g



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Normativa R.D. 474/2014

pH final:	<5,2
Contenido de grasas*:	màx. 65%
Proteínas totales*:	mín. 25%
Hidratos de carbono totales*:	màx. 8%
Hidroxiprolina*:	màx. 0,7%
Total P ₂ O ₅ *:	<8000ppm

*Expresado sobre extracto seco

CONSERVACIÓN

Tipo de envasado:	Flow pack		Gas
Consumo preferente:	90 días		150 días
Distribución:	Refrigeración		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento <i>Escherichia Coli</i> :	< 100 ufc / g
Recuento <i>Staphylococcus Aureus</i> :	< 100 ufc / g
Presencia de <i>Salmonella Shigella</i> :	Ausencia/25 g
Recuento <i>Clostridium Sulfitos Reductores</i> :	< 100 ufc / g
Presencia de <i>Listeria Monocytogenes</i> :	Ausencia/25 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Olor:	Característico
Color:	típico de producto curado, sin moho
Sabor:	Característico
Textura:	Firme, susceptible de ser cortado
Tripa y calibre:	Tripa natural, calibre 30

Los productos elaborados por Embutidos Collell no contienen derivados de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)(RD 1829/2003)

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Consumo directo para toda la población, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes

Abrir el envase 10 minutos antes de consumir

CERTIFICACIONES





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 1.0

Fecha:
13/11/2016

LOGÍSTICA

	<u>Flow Pack</u>	<u>Atmosfera modificada</u>
Peso pieza (g):	150	150
Piezas caja:	20	10
Peso caja(kg):	3	1,5
Medidas caja (mm):	390 x 170 x 120	390 x 170 x 120
Cajas por piso:	12	16
Pisos por palet:	15	12
Altura palet (cm):	200	164
Peso palet (kg):	540	288
Código EAN13		
Código GS1-128		

ALERGENOS

	<u>Contiene</u>	<u>Puede Contener trazas</u>
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X
Frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o de Australia y productos derivados)		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ total		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Altramuces y productos a base de altramuces		

EMBUTIDOS CASERO COLLELL, S.L.U.

C/ Avellana nº7
17178 Les Preses (Girona)
www.embutidos-collell.comTelf: 972694717
Fax: 972694701
E-mail: ecollell@adssl.com