

PRODUCTO: SALCHICHÓN DE MONTAÑA

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado a base de carne de cerdo, especias y aditivos autorizados. Embutido en tripa gruesa semirrizada natural de cerdo de calibre 55/60 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo (Origen: España), sal, corrector acidez (E-327; E-262), azúcares (maltodextrina, dextrosa), antioxidantes (E-331; E-316), especias, conservador (E-252), colorante (E-120), pimienta negra en grano y tripa natural.

Moho natural obtenido por Humedad (H) y Temperatura (T) específicas durante su curación.

Curado: 33 días.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad del agua a 25°C	< 0,90 Ud AW
Ph	< 5,5
Rcto. Escherichia coli	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Clostridium Sulf-Red	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	< 1.00 X 10 ² ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	422 kcal.	
Grasas:	24,7 g.	de las cuales saturadas: 12,3 g.
Hidratos de Carbono:	2 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	25,8 g.	
Sal:	2,65 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- CADUCIDAD:** 90 días.
- USO INTENCIONADO:** Consumo directo al tratarse de un producto curado.
- CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).



Elaboración y comercialización de
embutidos y productos cárnicos

Embutidos Aventín S.A.

C/ Baltasar Gracián, 27
22430 Graus (Huesca)

974 540 743

info@aventin.es

www.aventin.es

FICHA TÉCNICA



- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** Unidades de 250gr y 500gr aprox. a granel y/o bolsas microperforadas.

ELABORADO POR:		DEPARTAMENTO DE CALIDAD
----------------	--	-------------------------

Fecha última actualización: 06 de mayo de 2022