



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 4
Página 1 de 1
Junio 2017

FICHA TÉCNICA: SALCHICHÓN DE CERDO (29)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Salchichón de cerdo, producto cárnico curado, listo para su consumo.

INGREDIENTES:

Magra y panceta de cerdo, sal, azúcares (**lactosa**, dextrosa, azúcar), dextrina, especias, estabilizantes: E-450, E-451, antioxidante: E-316, conservante: E-252, colorante: E-120

ALÉRGENOS:

Leche y sus derivados (Lactosa)

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción de las materias primas
2. Picado
3. Mezcla y amasado
4. Embutido
5. Curado (15 días)
6. Envasado
7. Almacenamiento
8. Distribución

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 388 Kcal / 1625 kJ
Grasas: 29,50 g
De las cuales saturadas: 16,30 g
Hidratos de carbono: 12,50 g
De los cuales azúcares: 1,80 g
Proteínas: 18,10 g
Sal: 4,30 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bolsa de plástico envasado al vacío.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN/TEMPERATURA:

Lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 90 días a partir de la fecha de fabricación.

ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto puede ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto a personas sensibles a la leche y sus derivados

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo isoterma / refrigerado