



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO
SALAME TIPO FINCETA SARUBBI

Rev 1
27/03/2020

Inscripciones Legales IM/SRA	IM/SRA 2022/65
Inscripciones Legales MGAP	MGAP/DGSG/DIA 327/108/160
Inscripciones Legales MSP	MSP N° 1745
Denominación del Producto	Salame picado fino
Marca del producto	SARUBBI
Nombre de Fantasía	Tipo finceta
Contenido Neto	Peso aproximado 400 gr. VENTA AL PESO.

Descripción del producto	Es un producto chacinado seco, preparado con carne bovina, carne y grasa suina, en forma de picado uniforme, añadido de aditivos y especias, embutido en tripa artificial, sometido a maduración y desecado.
Lista de ingredientes	Carne bovina, Carne suina, Grasa suina, Sal, Especias, Dextrosa, Antioxidante (INS 300), Conservante (INS 250 e INS 251), Colorante (INS 120). LIBRE DE GLUTEN.
Periodo de aptitud	3 meses
Temperatura de conservación	Conservar en lugar fresco y seco (18°C).
Presentación	El producto se presenta en piezas enteras de peso variable envasadas al vacío dentro de bolsa de polietileno.

Características Microbiológicas		Información Nutricional Porción: 40 g (8 fetas)			Características Físico-químicas	
Coliformes totales (ufc/g)	<100	Cantidad por porción		%VD (*)	Humedad	máx. 65%
Coliformes fecales (ufc/g)	<10	Valor energético	144 kcal/605 KJ	7	Materia grasa	<50 %
Listeria monocytogenes	Aus/25g	Carbohidratos	4,0 g	1	Nitratos (ppm)	<300
Salmonella	Aus/25g	Proteínas	7,2 g	10	Nitritos (ppm)	<150
Staphylococcus aureus (ufc/g)	<100	Grasas totales	11 g	20	Proteínas agregadas	máx. 2%
-	-	Grasas saturadas	3 g	14	-	-
-	-	Grasas trans	0	(**)	-	-
-	-	Fibra alimentaria	0	0	-	-
-	-	Sodio	356	15	-	-

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(**) Valor Diario no establecido.

Envase Primario		Envase Secundario	
Descripción	Film termocontraíble para vacío	Descripción	Bolsa de polietileno
Material	PEBD/EVOH/PE/PP	Contenido	1 Unidad
Rotulo	Envase externo impreso	-	-



ASOCIACIÓN CELÍACA DEL URUGUAY