

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO: SALAME PIPA OTTONELLO	Código: FT Versión: 02. 05/02/2021
---	--	--

Descripción del producto																															
<p>Es el chacinado seco embutido preparado a base de carne de cerdo, grasa de cerdo picada gruesa, sal y especias embutidas en tripa vacuna.</p>																															
Especificación del producto terminado																															
Presentación	Piezas enteras con peso estimado de 0.200 a 0.300Kg. en la presentación al gancho, y 0.180kg a 0.200kg en la presentación al vacío, siendo su venta al peso.																														
Envase	<p>Tripa natural vacuna para la venta al gancho. Tripa fibrosa y bolsa de polietileno laminado para la presentación al vacío.</p>																														
Almacenamiento y conservación	Mantener en lugar fresco y seco 14-18°C.																														
Vida útil	90 días en la presentación "al gancho" y 180 días en las condiciones de almacenamiento indicadas.																														
Modalidad de consumo	Producto seco. Listo para consumir una vez retirado del envase.																														
Usos	<p>Plantas elaboradoras de alimentos. Público en general.</p>																														
pH	≤5																														
Tabla nutricional	SALAME PIPA																														
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;"></th> <th style="width: 20%;">Cantidad por porción 40g (3 Fetas)</th> <th style="width: 10%;">% VD*</th> <th style="width: 20%;">Cantidad por porción</th> <th style="width: 10%;">% VD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Información Nutricional (Porción 40g)</td> <td>Valor Energético</td> <td>125kcal = 519kj</td> <td>8</td> <td>Grasas Saturadas</td> <td>3,6g</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>0g</td> <td>0</td> <td>Grasas Trans</td> <td>0g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>7,1g</td> <td>9</td> <td>Fibra Alimentaria</td> <td>0g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales</td> <td>10,7g</td> <td>19</td> <td>Sodio</td> <td>640mg</td> <td>27</td> </tr> </tbody> </table>		Cantidad por porción 40g (3 Fetas)	% VD*	Cantidad por porción	% VD*	Información Nutricional (Porción 40g)	Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g	16	Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-	Proteínas	7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0	Grasas Totales	10,7g	19	Sodio	640mg	27
		Cantidad por porción 40g (3 Fetas)	% VD*	Cantidad por porción	% VD*																										
	Información Nutricional (Porción 40g)	Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g		16																							
		Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g		-																							
Proteínas		7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0																									
Grasas Totales		10,7g	19	Sodio	640mg	27																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;">Valor Energético</td> <td style="width: 10%;">125kcal = 519kj</td> <td style="width: 10%;">8</td> <td style="width: 20%;">Grasas Saturadas</td> <td style="width: 10%;">3,6g</td> <td style="width: 10%;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Carbohidratos</td> <td>0g</td> <td>0</td> <td>Grasas Trans</td> <td>0g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas</td> <td>7,1g</td> <td>9</td> <td>Fibra Alimentaria</td> <td>0g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grasas Totales</td> <td>10,7g</td> <td>19</td> <td>Sodio</td> <td>640mg</td> <td>27</td> </tr> </tbody> </table>		Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g	16		Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-		Proteínas	7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0		Grasas Totales	10,7g	19	Sodio	640mg	27			
	Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g	16																									
	Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-																									
	Proteínas	7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0																									
	Grasas Totales	10,7g	19	Sodio	640mg	27																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;">Valor Energético</td> <td style="width: 10%;">125kcal = 519kj</td> <td style="width: 10%;">8</td> <td style="width: 20%;">Grasas Saturadas</td> <td style="width: 10%;">3,6g</td> <td style="width: 10%;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Carbohidratos</td> <td>0g</td> <td>0</td> <td>Grasas Trans</td> <td>0g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas</td> <td>7,1g</td> <td>9</td> <td>Fibra Alimentaria</td> <td>0g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grasas Totales</td> <td>10,7g</td> <td>19</td> <td>Sodio</td> <td>640mg</td> <td>27</td> </tr> </tbody> </table>		Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g	16		Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-		Proteínas	7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0		Grasas Totales	10,7g	19	Sodio	640mg	27			
	Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g	16																									
	Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-																									
	Proteínas	7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0																									
	Grasas Totales	10,7g	19	Sodio	640mg	27																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;">Valor Energético</td> <td style="width: 10%;">125kcal = 519kj</td> <td style="width: 10%;">8</td> <td style="width: 20%;">Grasas Saturadas</td> <td style="width: 10%;">3,6g</td> <td style="width: 10%;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Carbohidratos</td> <td>0g</td> <td>0</td> <td>Grasas Trans</td> <td>0g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas</td> <td>7,1g</td> <td>9</td> <td>Fibra Alimentaria</td> <td>0g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Grasas Totales</td> <td>10,7g</td> <td>19</td> <td>Sodio</td> <td>640mg</td> <td>27</td> </tr> </tbody> </table>		Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g	16		Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-		Proteínas	7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0		Grasas Totales	10,7g	19	Sodio	640mg	27			
	Valor Energético	125kcal = 519kj	8	Grasas Saturadas	3,6g	16																									
	Carbohidratos	0g	0	Grasas Trans	0g	-																									
	Proteínas	7,1g	9	Fibra Alimentaria	0g	0																									
	Grasas Totales	10,7g	19	Sodio	640mg	27																									
Materia prima cárnica e ingredientes																															
Materia prima cárnica	Carne suina, carne vacuna, grasa suina.																														

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO: SALAME PIPA OTTONELLO	Código: FT Versión: 02. 05/02/2021
---	--	--

Ingredientes	Sal, especias, dextrosa, estabilizantes (INS 450i, INS 452i), antioxidante (INS 316), conservador (INS 250, 251).
--------------	---