



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 1 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 311

07/12/2016

DENOMINACION: **311 - SALCHICHON NOBLEZA CJ 2 UD**

1 ESPECIFICACIONES LOGISTICAS Y CARACTERISTICAS PARTICULARES

1 PRESENTACION (tamaño, calibre, peso pieza, etc.)

TAMAÑO.....: 34/35 cm.
CALIBRE.....: 89/91 mm.
PESO PIEZA.....: VARIABLE (2 Kgs.aprox.)
NUM.PIEZAS CAJA...: 2

2 ESPECIFICACIONES AUXILIARES (desarrollo present.logística)

COMPOSICION.....: N° 7
TIPO/CANAL.....: K175-SQ175-K175/Canal C
CAJA N°.....: 515-PACK MASTER-DOBLE SOLAPA.
PESO CAJA.....: 228/252
MEDIDAS INTERIORES CAJA....: 511 x 160 x 100 mm
PESO NETO POR CAJA.....: VARIABLE (Aprox. 4,000 Kg).
PESO BRUTO POR CAJA.....: VARIABLE (Aprox. 4,240 Kg).
PALET EUROPEO MEDIDAS.....: 800 x 1.200 mm.
CAJAS POR PALET.....: 72 cajas
PESO NETO PALET.....: VARIABLE (Aprox. 288,0 Kg).
CODIGO EAN (Producto).....: 84108430-03199
CODIGO DUN-14 (Caja).....: 9-84-10843-00311-6
N° DE CAJAS POR MANTO.....: 9
N° DE MANTOS POR PALETS....: 8

3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 2 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 311

07/12/2016

DENOMINACION: **311 - SALCHICHON NOBLEZA CJ 2 UD**

3 CARACTERISTICAS PARTICULARES

NO CONTIENE GLUTEN.
SALCHICHON CATEGORIA EXTRA.
FORMATO: Cilindrico.

TIPO DE ENVASE/TRIPA: Tripa de origen natural
PROCESO DE FABRICACION:

Las carnes proceden de nuestro matadero y sala de despiece.
Son analizadas antes de hacer el producto. Las carnes se mezclan con sus especias,
se amasan y se embuten en su tripa, se estufan y se mantienen en secadero durante 45
días.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:
COLOR: Ligeramente rojo, típico del salchichón.
CONSISTENCIA: Firme.
FORMA: Vela.

ASPECTO EXTERNO: Rugoso, cubierto de moho blanco.
OLOR: Especiado, característico del salchichón.
SABOR: Suave, no ácido.

CONTROLES REALIZADOS:
En la materia prima: Selección ,temperaturas ,microbiológico y bromatológico.
Durante el proceso: Manipulación y temperaturas.
En producto acabado: Microbiológico y bromatológico.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 3 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 311

07/12/2016

DENOMINACION: 311 - SALCHICHON NOBLEZA CJ 2 UD

2 ESPECIFICACIONES TECNICAS

1 **INGREDIENTES**

Magro, paleta y panceta de cerdo (125 g de carne para obtener 100 g de producto), sal, leche en polvo, maltodextrina de maíz y especias naturales.

ANTIOXIDANTE.....: E-301.
CONSERVADORES.....: E-250 y E-252.
COLORANTE.....: E-120 .

Contiene trazas de soja.

2 **ANALISIS FISICO-QUIMICO**

	VALOR NORMAL	TOLERANCIA
HUMEDAD (%).....:	39,5	<40,0
GRASA (% s.m.s.*).....:	44,0	<57,0
PROTEÍNA (% s.m.s.).....:	38,9	>30,0
HIDRATOS DE CARBONO TOTALES (% glucosa s.m.s.)...:	8,2	< 9,0
HIDRATOS DE CARBONO INSOLUBLES (% glucosa s.m.s.):	1,2	< 2,0
HIDROXIPROLINA (% s.m.s.).....:	0,54	< 0,60
CLORUROS (% NaCl).....:	3,9	< 5,0
NITRITOS (mg/Kg NaNO2).....:	----	<150
NITRATOS (mg/Kg NaNO3).....:	----	<150

*s.m.s.: sobre materia seca

3 **ANALISIS MICROBIOLÓGICO**

ENTEROBACTERIAS (u.f.c./g.).....:	< 100
CLOSTRIDIOS SULFITO-REDUCTORES (u.f.c./g.).....:	< 100
STAPHYLOCOCCUS AUREUS (u.f.c./g.).....:	< 100
SALMONELLA (u.f.c./25g.).....:	AUSENCIA
LISTERIA MONOCYTOGENES (u.f.c./g.).....:	< 100

4 **INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 g (Valores medios)**

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 4 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 311

07/12/2016

DENOMINACION: 311 - SALCHICHON NOBLEZA CJ 2 UD

4 INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 g (Valores medios)

	Por 100g	Por ración (40g)
VALORES ENERGÉTICOS.....	1465,7 kJ 352,7 kcal	586,3 kJ 141,1 kcal
GRASAS (g).....	26,5 g	10,6 g
De las cuales saturadas:	9,3 g	3,7 g
HIDRATOS CARBONO (g)....	4,9 g	2,0 g
De las cuales azúcares.:	4,2 g	1,7 g
FIBRA (g).....	0,5 g	0,2 g
PROTEÍNAS (g).....	23,5 g	9,4 g
SAL (g).....	3,9 g	1,6 g

5 CONSERVACION :

Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado

6 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:

6 MESES

7 REGISTRO SANITARIO N°: 10.01672/MU

ES
10.01672/MU
CE

La información contenida en esta ficha técnica no puede ser tomada como base de garantía ni objeto de responsabilidad

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo MU-320, Folio 139, Hoja MU-6236. C.I.F.: A-30014377



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 5 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 311

07/12/2016

DENOMINACION: 311 - SALCHICHON NOBLEZA CJ 2 UD

3 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

1 ESPECIFICACIONES SOBRE ALERGENOS

Gluten..... Ausencia, Libre de gluten <20 ppm (FACE)

Crustaceos y derivados Ausencia

Huevos y derivados..... Ausencia

Pescados y derivados..... Ausencia

Cacahuete y derivados..... Ausencia.

Soja y derivados..... TRAZAS.

Leche y derivados (incluida la lactosa) . PRESENCIA.

Frutos secos de cáscara..... Ausencia.

Apio y derivados..... Ausencia.

Mostaza y derivados..... Ausencia.

Sesamo y derivados..... Ausencia.

Sulfitos Ausencia , <10 ppm.

Moluscos y derivados..... Ausencia.

Altramuces y derivados..... Ausencia.



Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 6 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 311

07/12/2016

DENOMINACION: **311 - SALCHICHON NOBLEZA CJ 2 UD**

4 RECOMENDACIONES DE USO PARA EL CONSUMIDOR

1 PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR

1) COCIDOS: Aptos para consumir sin preparación previa (Mortadela, Chopped, York de cerdo, pavo y pollo, Paté, Salchichas Cocidas, Asados, etc...)

2) SEMICOCIDOS: Cocinar completamente antes de su consumo (Adobados Norma BOE, Bacon, etc,...)

- PIEZAS ENTERAS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C.
- LONCHEADOS: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

2 PRODUCTOS CURADOS Y SALAZON

PRODUCTOS CURADOS: Chorizo, salchichón, salami, sobrasada, etc.

SALAZON: Jamón y paleta curada, lomo embuchado, etc.

- PIEZAS ENTERA: Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado.
- LONCHEADO: Conservar refrigerado entre 0° y 5°C. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 4/6 días.

3 PRODUCTOS CRUDOS Y SEMICOCIDOS

1) PRODUCTOS CRUDOS: Carne cruda, salchicha/chorizo crudo, burger, etc.

2) PRODUCTOS ADOBADOS NO COCIDOS.

- Cocinar completamente antes de su consumo.
- Conservar refrigerado entre 0° y 4°C.
- Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

4 ADECUACION AL USO Y PUBLICO OBJETIVO

Producto sin restricción al consumo.

Salvo por motivos sociales, culturales, sanitarios y religiosos.



ELPOZO ALIMENTACION, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1 - Apartado 12
30840 Alhama de Murcia (Murcia - España)
Telf.: 968 636800 Fax: 968 636700
E-mail: elpozo@elpozo.com - web: www.elpozo.com

Revisión: 000

Fecha entrada en vigor: 07/12/2016

Página 7 de 7

FICHA TÉCNICA

Código Prod. 311

07/12/2016

DENOMINACION: 311 - SALCHICHON NOBLEZA CJ 2 UD

5 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL

1 SOLICITUD DE INFORMACIÓN ADICIONAL