

FICHA TÉCNICA SALAME TIPO CALABRESA

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nº R.S.P.A.: 030430

Nombre del producto: Salame Tipo Calabresa

Marca Comercial:

2. LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

Ingredientes: Carne porcina, tocino de cerdo, sal, vino tinto, dextrosa en polvo, hinojo, cultivo iniciador, azúcar, ajo, ají molido.

Aditivos: EST INS 450iii, ANT INS 300 y 301, EMU INS 450ii, ACI INS 330, EST INS 339iii, CONS INS 250 y 251.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Rojizo con tono picante **Olor:**

Aroma especiado intenso **Sabor:**

Picante moderado típico

Aspecto al corte: Masa uniforme con tocino visible.

4. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y SULFITOS

Puede contener derivados de soja.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Componente	Cantidad por 40 g (4 fetas)	% VD
Valor energético	87 Kcal / 365 KJ	4%
Carbohidratos	1 g	0%
Proteínas	5.8 g	8%
Grasas totales	5.2 g	11%

Grasas saturadas	2.3 g	10%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0%
Sodio	387.6 mg	16%

*Valores diarios de referencia basados en una dieta de 2000 kcal.

6. PRESENTACIONES COMERCIALES

Pieza entera – 1 kg

Fetas envasadas al vacío – 250 g / 500 g / 1 kg

SALAME TIPO CALABRESA

RSPA N° 030430

Ingredientes: carne porcina, tocino de cerdo, sal, vino tinto, dextrosa en polvo, hinojo, cultivo iniciador, azúcar, ajo, ají molido, EST INS 450 iii, ANT (INS 300, INS 301), EMU INS 450 ii, ACI INS 330, EST INS 339 iii, CONS (INS 250, INS 251). **PUEDEN CONTENER DERIVADO DE SOJA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	Porción 40 g (4 fetas)	Cantidad por porción % V.D. (*)
Valor energético	87 Kcal / 365 KJ	4 %
Carbohidratos	1 g	0 %
Proteínas	5.8g	8 %
Grasas totales	6.2 g	11 %
Grasas saturadas	2.3 g	10 %
Grasas Trans	0 g	--
Fibras alimenticias	0 g	0 %
Sodio	387.6 mg	16 %

*Valores diarios de referencia en 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.

LOTE:
ENVASADO:
VENCIMIENTO:

"Mantener Refrigerado entre 0°C a 10°C"

www. [com.py](http://www.com.py)

+59571202220

Venta al
Peso