

FICHA TÉCNICA

CEYLAMIX 028-S/N PLUS PINCHO MORUNO

CARACTERÍSTICAS

Producto en polvo constituido por una mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos, necesarios para la fabricación de Preparados de carne: Pincho moruno.

UTILIZACIÓN

En la fabricación de preparados de carne: PINCHOS MORUNOS.

MODO DE EMPLEO

A la dosis máxima de 40g por Kg de pasta cárnica. (Opcionalmente agregar 1 g de PAKERS POWDER CHC). Preparar una papilla con agua y amasar.

COMPOSICIÓN

Sal, pimentón, especias, acetato de sodio E-262, citrato sódico E-331, ascorbato sódico E-301, aroma*, azúcar.

*Preparación aromatizante.

PROPUESTA DE ETIQUETADO (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Sal, pimentón, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservador (E-262), aroma y azúcar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxina B1 < 5,00 ppb

Aflatoxina B1+b2+g1+g2 < 10,00 ppb

Ocratoxina A < 15,00 ppb

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella Ausencia/25g

E. coli <= 10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores <= 100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100g

Valor Energético:	167,390 KCal
Grasas:	4,280 g
Ác. Grasos saturados:	2,560 g
Hidratos de carbono:	18,750 g
Azúcares:	12,270 g
Proteínas:	5,480 g
Sal (Na x 2,5):	57,610 g

ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

No contiene alérgenos como ingredientes

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsas de 2 - 5 kg.

Saco de 25 Kg.

FICHA TÉCNICA

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).
Ver etiquetado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en sitio fresco, seco y abrigado de la luz.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008 y/o (CE) 1334/2008, RD 2242/84, Reglamento (CE)1881/2006, Reglamento (CE) 396/2005 y sus respectivas modificaciones.

INFORMACIÓN ADICIONAL

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS (RE 1169/2011/CE)

Cereales que contienen gluten	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Avena	No contenido	
Cebada	No contenido	
Centeno	No contenido	
Trigo (como espelta y trigo khorasan)	No contenido	
Pescados/Mariscos/Moluscos	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Crustáceos y derivados	No contenido	
Pescados y derivados	No contenido	
Moluscos y derivados	No contenido	
Huevos y derivados	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Huevos y derivados	No contenido	
Soja y derivados	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Soja y derivados	No contenido	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	No contenido	
Frutos de cáscara y prod. derivados	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	No contenido	
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	No contenido	
Nueces (<i>Juglans Regia</i>)	No contenido	
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	No contenido	
Pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	No contenido	
Nueces de macadamia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	No contenido	
Espicias	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Apio y derivados	No contenido	

FICHA TÉCNICA

Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
Leguminosas	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Cacahuetes y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	
Aditivos	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Sulfito (E-220-E-227) >10ppm	No contenido	

Mario Picher Terol
Director técnico laboratorio

Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes. Nuestra empresa está certificada bajo el estándar de IFS Broker por lo que le informamos que salvo especificación contraria por su parte podría serles suministrado producto de fabricante no certificado bajo ningún estándar de la GFSI. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.

Artículo: 103251

Ed. ...: 04/09/18-V11

Fecha de revisión : 07/07/2021