

Ficha técnica de producto

Longaniza de cerdo 150g (embutida en tripa natural)



Ref. 121007Z

Descripción: Producto elaborado con carne magra de cerdo embutida con tripa natural de cerdo.

Producto sin gluten

Producto sin lactosa y sin colorantes.

Origen: UE

Preparación: Artículo preparado con materia prima fresca. Ultra congelación inmediata a -30°C.

Ingredientes: Carne de cerdo (92%), agua, sal, pimienta, azúcar (dextrosa), conservador **SULFITO** (E-224) y antioxidante (E-301). Tripa natural de cerdo.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C.
Envasado:	Producto envasado al vacío. Envases de 4 unidades.
Encajado:	Caja de cartón de 395 x 235 x 130 mm.
Unidad de venta:	Precio por Kg
1Peso aproximado/caja:	6.00 kg
Unidades de producto/caja:	10 paquetes por caja.
Peso /unidad:	150 ± 2gr aproximadamente.
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, unidades de producto, fecha de congelación, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
Paletización:	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada del palet: 2.09m.
Otros:	Ver especificaciones clientes.

¹ Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** El producto debe cocinarse completamente antes de su consumo, temperatura de cocción en el interior superior a 75°C durante al menos 15 segundos.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo). Una vez descongelado no se debe volver a congelar, consumir antes de 48 horas.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad / consumo preferente solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS*

<i>E. coli</i>	< 5x10 ³ ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/10g
----------------	---------------------------	------------------------	--------------

* Según Reglamento (CE) 2075/2003 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	209 kcal / 868 kJ
Grasas:	15.3 g
de las cuales saturadas:	5.3 g
Hidratos de carbono:	0.6 g
de los cuales azúcares:	0.6 g
Proteínas:	17.1 g
Sal:	1.7 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Contiene sustancias alergénicas según Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones. Producto sin gluten.

Ver lista de ingredientes: contiene **SULFITO**. No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto elaborado con magros de carne picados.

Libre de cuerpos extraños.

Color característico del producto y de la especie que lo compone.