

Fecha: 09-10-2014

Revisión: 1

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: CÁRNICAS LLORENTE S.L.

Dirección social/fiscal: CTRA. ARIZA S/N, ALMAZÁN (SORIA)

Teléfono/ Fax/ email: 975 30 00 86

Marca comercial: CÁRNICAS LLORENTE

RGSA: 10.02017/SO



DATOS DEL PRODUCTO

Denominación de venta: LONGANIZA FRESCA

Código de artículo:

451

Tipo de producto: PREPARADO DE CARNE

Descripción del producto:

Longaniza fresca de cerdo embutida en tripa natural.

Ingredientes:

Magro y tocino de cerdo, sal, almidón de maíz, dextrosa, especias y aceite esencial de canela, corrector de la acidez (citrato trisódico E-331iii), conservadores (sulfito sódico E-221, metabisulfito potásico E-224), antioxidante (ascorbato sódico E-301), colorante (cochinilla E-120) y tripa natural.

Proceso:

Selección de la materia prima, picado, mezcla y amasado de ingredientes, embutido en tripa natural y envasado.

CONTENIDO EN INGREDIENTES PROCEDENTES DE OGMs

Este producto no contiene ingredientes procedentes de OGMs.

CONTENIDO EN INGREDIENTES IRRADIADOS

Este producto no contiene ingredientes irradiados.

CONTENIDO EN ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Pescados y productos a base de pescado	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO
Frutos con cáscara y productos derivados	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂ > 10 mg./kg. o 10 mg/litro)	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Valores detectados	Criterio
Rcto. Aerobios mesófilos totales	1*10 ⁶ ufc/g
Rcto. Enterobacterias	5*10 ³ ufc/g
Rcto. Escherichia coli B-glucuronidasa (+)	1*10 ² ufc/g
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	1*10 ² ufc/g
Inv. Salmonella	Ausencia /10 g
Rcto. Clostridium Sul-Red: <10 ufc/g	1*10 ² ufc/g

ENVASADO

Sistema y material de envasado: Estuches de diez-doce longanizas (500 gramos aprox.) y envasado a vacío.

Datos del envase/ embalaje: Envases de plástico apto para uso alimentario.

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 2 semanas desde la fecha de envasado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar entre 0° C y 5° C.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Abrir 20 minutos antes de consumir.

Consumo después de un tratamiento térmico.

MENCIONES ADICIONALES OBLIGATORIAS

Contiene sulfitos.

VALOR NUTRICIONAL (por 100 g)

Energía	1254 KJ/303 Kcal
Grasas	27,5 gramos
Grasas saturadas	10,4 gramos
Hidratos de carbono	3,3 gramos
Azúcares	0,6 gramos
Proteínas	10,6 gramos
Sal	2,2 gramos

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

aw	No determinado
Ph	No determinado
Otras	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color rosado, consistencia tierna y aspecto fresco propio del tipo de producto.

CLIENTE OBJETIVO

Establecimientos de venta minorista, fábricas, distribución, establecimientos de consumo.