

FICHA TÉCNICA DE LONGANIZA DE AJO Y PEREJIL



DESCRIPCIÓN

Producto fresco listo para cocinar. Elaborado a base de carne de pollo y cerdo con un toque de ajo y perejil.

PESO en g / unidad

Peso medio	41	Variación entre:	39-43
------------	----	------------------	-------

COMPOSICIÓN

Carne de pollo (65%), Carne de cerdo (16%), agua, sal, ajo y perejil (0,41%), fécula de patata, dextrosa, especias, tripa de cordero, fibras vegetales, conservante sulfito de sodio, antioxidante (ascorbato sódico), aroma, colorante (cochinilla).

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 621,7 kJ / 148,5 kcal, Grasas 8,5 g de las cuales saturadas 2,9 g, Hidratos de carbono 1,6 g de los cuales azúcares 0,3 g, Proteínas 15,2 g, Sal 1,9 g

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	Precalentar el horno y hornear durante 10-15 min a 220 oC	Calentar el aceite. 3-5 min a fuego medio	Calentar el aceite. 2 min a 180 oC

FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
no	Invasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	no	no

ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

ENVASE

Peso Neto mínimo, Kg	U** / Bandeja	Peso neto mínimo, Kg	U** / Bandeja
0,400	10	2,0 (aprox.)	46-52

*AP = Atmósfera Protectora, **U / envase es una aproximación en caso de las piezas irregulares

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AP	CADUCIDAD CON AP	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	-	15 DÍAS	Una vez abierto consumir dentro de 3 días. El producto puede congelarse en casa.

ALÉRGICOS

sulfitos

TRAZAS

Puede contener trazas de gluten, huevo, soja y leche.

OGM

En la fabricación de este producto no se han utilizado materias primas genéticamente modificadas.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS

E.coli: 500 – 5000 ufc/g (n=5, c=2), *Salmonella*: ausencia en 25 g

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.

Matadero José Calatayud e Hijos, S.A. - P.I. Neiver s/n, 26500 Calahorra - T. 941-132386
RS 10.03.583/LO y 26.02.151/LO

Fecha última revisión: 05/09/2017