

# FICHA TÉCNICA DE SALCHICHA FRANKFURT



## DESCRIPCIÓN

Producto cocido formado por una pasta fina elaborada a base de carne de pollo y cerdo.

## PESO en g / unidad

Peso medio	75	Variación entre:	74-76
------------	----	------------------	-------

## COMPOSICIÓN

Carne de pollo (40%), carne de cerdo (20%), agua, proteína de soja, sal, almidón de maíz, dextrosa, especias, azúcar, estabilizantes (E-407, E-450iii, E-452i, E-466), antioxidantes (E-331iii, E-301), potenciador del sabor (E-621), aromas, colorante (E-120), conservador (E-250).

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 722,4 kJ / 173,9 kcal, Grasas 13,3 g de las cuales saturadas 4,8 g, Hidratos de carbono 1,4 g de los cuales azúcares 0,7 g, Proteínas 12,1 g, Sal 1,35 g

## MODO DE EMPLEO

Se puede cortar a la forma deseada, calentar antes de consumir o consumir en frío.

## FORMATO DISPONIBLE

SOBRE	SOBRE DE 4 UNIDADES DIVISIBLES (2+2)
-------	--------------------------------------

## 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".

## ENVASE

SOBRE	Unidades producto principal / sobre	BARRA / SOBRE	CAJA
		Cantidad neta, g	Unidades sobre o barra / caja
sí	2+2	300	12

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AM	CADUCIDAD CON AM	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	7 MESES		Una vez abierto consumir dentro de 3 días.

## ALÉRGENOS

soja

## TRAZAS

-

## 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

*Aerobios mesófilos* 1x10<sup>4</sup>-1x10<sup>5</sup> (n=5, c=2), *Enterobacterias, lact.posit.* 10 - 100 (n=5, c=2), *E. coli* ausencia/g, *Staphylococcus aureus* 10 - 100 (n=5, c=1), *Salmonella* ausencia /25 g (n=5, c=0), *Listeria monocytogenes* ausencia / 25 g antes de abandonar la empresa y 100 ufc/g durante la vida útil

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

Fecha última revisión: 03/10/2017