

PRODUCTO: LONGANIZA DE PASCUA

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico curado a base de carne de cerdo, especias y aditivos autorizados. Embutido en tripa natural de cerdo de calibre 26 - 28 mm.

Curado: 7 días.

INGREDIENTES:

Carne magra y panceta de cerdo, especias naturales, sal, **lactosa**, dextrosa, dextrina, pimienta blanca, antioxidantes (E-301 y E-331), conservador (E-250), vino (**sulfitos**), **lactato sódico**, colorante, (E-120) y tripa natural de cerdo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad del agua a 25°C	< 0,85 Ud AW
Ph	< 6
Rcto. Escherichia coli	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Inv. Salmonella	Ausencia
Rcto. Staphylococcus coagulasa (+)	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Clostridium Sulf-Red	< 1.00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Listeria monocytogenes	< 1.00 X 10 ² ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	475 kcal.	
Grasas:	42 g.	de las cuales saturadas: 15,5g.
Hidratos de Carbono:	5,5 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	19,5 g.	
Sal:	2,95 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 150 días.
- **USO INTENCIONADO:** Consumo directo al tratarse de un producto curado.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** Contiene **lactosa** y **sulfitos**. Libre de OGM's.
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **PRESENTACIÓN:** En unidades de 100-150gr aprox. a granel y/o al vacío.

ELABORADO POR: Carmen Naval DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Fecha última actualización: 27 de julio de 2020