

PRODUCTO:	CHISTORRA BARBACOA DE GRAUS
------------------	--

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico crudo, a base de carne magra y paleta picada de cerdo, especias y aditivos autorizados, embutido en tripa natural de cerdo de calibre 20/22 mm.

INGREDIENTES:

Carne magra y paleta de cerdo, pimentón, sal, dextrosa, especias, antioxidante (E301 y E-331), estabilizante (E-451), potenciador de sabor (E-621), extracto de pimentón, conservante (E-252, E-262), corrector de acidez (E-327), colorante (E-120) y tripa natural de cerdo.

OREO: 3 días.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Actividad de agua	<0,92 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. Listeria monocytogenes	1.00 X 10 ² ufc/gr
Clostridium sulfito-reductor	1.00 X 10 ² ufc/gr

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	515 kcal.	
Grasas:	50,5 g.	de las cuales saturadas: 26,8 g.
Hidratos de Carbono:	0,9 g.	de los cuales azúcares: 0 g.
Proteínas:	15,3 g.	
Sal:	2,22 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- CADUCIDAD:** 36 días.
- USO INTENCIONADO:** Es necesario el cocinado completo del producto antes de su consumo.
- CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** No contiene alérgenos. Libre de OGM's.
- CONSERVACIÓN:** Entre 0° y 5 ° C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de cocinar.
- PRESENTACIÓN:** En unidades de 300gr aprox. a granel, de 160gr aprox. al vacío y en termobandejas de 500gr aprox.

ELABORADO POR:		DEPARTAMENTO DE CALIDAD
-----------------------	--	--------------------------------

Fecha última actualización: 23 de julio de 2021