

PRODUCTO:	TORTETA NEGRA
------------------	----------------------

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cocido tradicional del cerdo a base de harina de trigo, pan, manteca de cerdo, sangre de cerdo, agua, azúcar, sal, huevos, anís, piñones y especias.

INGREDIENTES:

HARINA DE TRIGO, manteca y sangre de cerdo, azúcar, **PAN**, crema de anís (agua, alcohol de melazas, azúcar y aceites esenciales), sal, anís en grano, **ALMENDRAS**, **PIÑONES**, canela y pimienta negra.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	RESULTADOS MÁX. ADMITIDOS
Rcto. Aerobios Mesófilos Totales	1,00 x 10 ⁶ ufc/gr
Rcto Enterobacterias	1,00 X 10 ² ufc/gr
Rcto. Escherichia coli	Ausencia
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	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.):

Valor Energético:	360 kcal.	1506 Kj
Grasas:	18 g.	de las cuales saturadas: 7,4 g.
Hidratos de Carbono:	43 g.	de los cuales azúcares: 41 g.
Proteínas:	5,5 g.	
Sal:	1,4 g.	

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 45 días.
- **USO INTENCIONADO:** Se recomienda su cocinado previo a su consumo por motivos organolépticos.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** Contiene **GLUTEN, PIÑONES Y ALMENDRAS**. Puede contener trazas de huevo. Libre de organismos modificados genéticamente (OMG).



Elaboración y comercialización de embutidos y productos cárnicos

Embutidos Aventín S.A.

C/ Baltasar Gracián, 27
22430 Graus (Huesca)

974 540 743

info@aventin.es

www.aventin.es

FICHA TÉCNICA



- **CONSERVACIÓN:** Entre 0° y 4 ° C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de cocinar.
- **PRESENTACIÓN:** Envasado de dos unidades de producto al vacío de 250g aprox.

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

Fecha última actualización: 15 de marzo de 2022