

PRODUCTO:

BUTIFARRA NEGRA

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN:

Producto cárnico cocido, a base de caretas, carne magra y sangre de cerdo, especias, aditivos autorizados embutido en tripa natural de cerdo de calibre 28/30 mm.

INGREDIENTES:

Magro de cabezas y caretas de cerdo, sal, **proteína láctea**, sangre de cerdo, especias naturales, cebolla, pimienta negra, fécula de patata, estabilizantes (E-451,E-415), antioxidante (E-331, E-301), conservador (E-250), **proteína de soja** colorante (E-120) y tripa natural de cerdo.

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: | 241 kcal. | |
| Grasas: | 20 g. | de las cuales saturadas: 6,8 g. |
| Hidratos de Carbono: | 5,5 g. | de los cuales azúcares: 0 g. |
| Proteínas: | 12 g. | |
| Sal: | 1,75 g. | |

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN:

- **CADUCIDAD:** 90 días.
- **USO INTENCIONADO:** Abrir el vacío una hora antes de su consumo y/o cocinado.
- **CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD:** Contiene **proteína láctea y de soja**. Libre de OMG's.
- **CONSERVACIÓN:** Entre 0° y 5 ° C. No romper la cadena de frío (conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta) hasta el momento de su consumo.
- **PRESENTACIÓN:** Unidades de 250 g. aprox. envasado al vacío y en termobandejas de 500gr aprox.(2Uds).

ELABORADO POR:

Carmen Naval

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Fecha última actualización: 05 de febrero 2020